

Пластические сыры

Пластическими сырами называются сладкие плавленые сыры. Основным сырьем для них служит жирный и обезжиренный творог, сырковая масса, приготовленная особым способом.

В эти сыры вводится до 30—35% сахара, натуральные фруктовые соки, шоколад. Расплавленную до температуры 70—75° смесь пропускают через гомогенизатор.

Такая обработка придает сырам нежную, пластическую консистенцию и однородность.

Пластический сыр, в зависимости от наполнителя, приобретает вкус шоколадный, лимонный, апельсиновый.

Пластические сыры, как и плавленые, расфасовываются в фольговые пакеты брусками весом от 30 до 100 граммов.

RESTRICTED

Сыры—волжский, ярцевский, латвийский, смоленский, дорогобужский и медынский

Эта группа сыров обладает специфическим ароматом и острым пикантным вкусом. Разделяются эти сыры на две подгруппы: полумягие — волжский, ярцевский и латвийский и мягкие — смоленский, дорогобужский и медынский.

Острота и специфичность вкуса этих сыров создается за счет специальной техники переработки молока и развития на поверхности созревающих сыров особых микроорганизмов сырной слизи, образующейся при созревании на поверхности сыров.

Ярцевский, латвийский и волжский сыры упаковываются в бумагу, а дорогобужский и медынский — в алюминиевую фольгу.

Сыры: волжский имеет форму удлиненного бруска весом 3 кг, латвийский — четырехугольную весом 2—2,5 кг и ярцевский — низкого цилиндра весом 2—2,2 кг.

Полной зрелости указанные сыры достигают к 2—3 месяцам.

Сыры—Смоленский—низкий цилиндр весом 1—1,2 кг, дорогобужский—форму куба весом 0,6—0,8 кг и медынский—брусочек в виде квадрата весом 0,2—0,3 кг созревают в течение одного месяца.

Жирность волжского сыра — не ниже 45% в сухом веществе сыра, ярцевского и латвийского не ниже 40%, смоленского, дорогобужского и медынского сыров не ниже 45% в сухом веществе сыра.

Рисунок сыров названных групп состоит из довольно значительного количества «глазков» различной, но большей частью неправильной формы.

Голландский сыр

Голландский сыр в СССР вырабатывается повсеместно.

Промышленность вырабатывает два вида голландского сыра, мало отличающихся между собой по своим товарным свойствам: голландский круглый и голландский брусковый.

Голландский сыр вырабатывается с содержанием 40, 45 и 50% жира в сухом веществе. Вкус голландских сыров в зрелом состоянии — достаточно острый, несколько кисловатый. Обычно внешним признаком острого сыра может служить влажная поверхность разреза или то, что называют «слезой».

Голландский сыр в целях предохранения его от усушки покрывают парафином. Поверхность сыра или парофин, как правило, окрашивают в красный цвет.

Нормальной зрелости, а следовательно и вкусовых свойств голландский сыр достигает к 2-месячному возрасту. Вес головки сыра 2,5 — 3 кг., бруска — 5 — 6 кг.

СОВЕТСКИЙ СЫР

Советский сыр готовится из высококачественного молока, подвергающегося тепловой обработке — пастеризации и с введением специальных культур молочно-кислых бактерий.

Советский сыр обладает исключительно приятным, острым, слегка сладковатым вкусом.

«Глазки» у советского сыра довольно крупные, в среднем они достигают диаметра 0,8 — 1 сантиметра.

Сыр имеет форму бруска длиной 50 см, шириной 20 см и высотой 12 — 16 см. Вес бруска сыра 12 — 18 кг.

Советский сыр содержит не менее 50% жира в сухом веществе.

Длительное созревание советского сыра (не менее 4-х месяцев) приводит к тому, что он содержит повышенное количество растворимого белка, а следовательно хорошо усваивается организмом. Характерной особенностью советского сыра, достигшего полной зрелости, считается появление в его «глазках» прозрачной, острой на вкус влаги, называемой «слезой».

Вырабатывается советский сыр в предгорных и горных районах Советского Союза.

По технологии, аналогичной советскому сыру — вырабатывается и московский сыр. Этот сыр имеет форму цилиндра диаметром 14 см. и длиной 35 см. Вес цилиндра сыра 5 — 8 кг.

Степной сыр

Степной сыр вырабатывается из высококачественного молока с применением чистых культур молочно-кислых бактерий.

Сыр имеет форму бруска с квадратным основанием и слегка выпуклой боковой поверхностью. Ребро основания 23—24 см, вес от 5 до 6 кг.

Этот сыр вырабатывается главным образом в Калининской и Великолукской областях. Степной сыр обладает в меру плотной консистенцией с приятным, слегка кисловатым вкусом, являющимся результатом развития в нем молочно-кислой микрофлоры.

Степной сыр имеет округлый рисунок, состоящий из глазков, равномерно расположенных в монолите сыра.

У старых, хорошо выдержанных сыров, на разрезе появляется слеза и острый приятный вкус.

Сыр не окрашивается. Парафинируется сплавом парафина бледно-желтого цвета.

Степной сыр вырабатывается с содержанием 40% жира в сухом веществе.

Нормальной зрелости, а следовательно и вкусовых свойств степной сыр достигает не менее чем к 2-месячному возрасту. Более острый вкус и слеза на разрезе появляется в возрасте 3—4 месяцев.

ШВЕЙЦАРСКИЙ СЫР

Швейцарский сыр требователен к качеству молока. Хороших результатов в производстве этого сыра удается достигнуть только производя строжайший отбор молока. В СССР швейцарский сыр вырабатывается в горных районах, где молочный скот пасется на природных пастбищах, так называемых альпийских и субальпийских лугах.

В этих местностях пастбища обладают ценными травами, богатыми кальциевыми и фосфорными солями, витаминами. Эти ценные свойства трав передаются молоку, а следовательно и сыру, который становится богатым по содержанию питательных веществ.

Вкус швейцарского сыра приятный, острый, слегка сладковатый. Чем большее время хранится швейцарский сыр, тем острее и вкуснее он становится. Особенно пикантным вкусом обладает сыр одно- и двухгодичной зрелости. Характерным внешним признаком швейцарского сыра считается его рисунок, состоящий из «глазков» круглой формы. Из всех сыров, вырабатываемых промышленностью, самые крупные «глазки» имеются у швейцарского сыра, достигая в диаметре 1 — 2-х сантиметров.

Швейцарский сыр вырабатывается с содержанием 50% жира в сухом веществе его. Вес круга швейцарского сыра 60 — 100 кг.

Длительность созревания сыра не менее 6 месяцев.

Ярославский сыр

Ярославский сыр характеризуется оригинальной цилиндрической формой. Такая форма сыра создает большие удобства для его реализации.

Вес цилиндра сыра 2 — 3,5 кг.

Вкус зрелого ярославского сыра — умеренно острый, слегка кисловатый, что свойственно сырам подобного типа, вырабатываемым из пастеризованного молока с применением специальных культур молочно-кислых бактерий.

Рисунок у ярославского сыра может быть редким: 4—5 «глазков» на разрезе, но может быть гораздо более частым при одинаковом вкусе и запахе сыра.

Жирность ярославского сыра — не ниже 45% в сухом веществе.

Поверхность ярославского сыра окрашивается в красный цвет. Зрелость сыра — не менее 2-х месяцев, с возрастом он приобретает большую остроту.

Сыр рокфор

Сыр рокфор считается продуктом деликатесным. Благодаря оригинальной технологии приготовления сыра рокфор — внешний вид и вкус его необычен и значительно отличается от всех остальных видов сыров.

В процессе производства в свежую сырную массу вносят специально выращиваемые чистые культуры голубой плесени — пенициллиум.

Чтобы дать плесени развиваться, в сформованной сырной массе делают проколы, в которые проникает воздух, необходимый для развития плесени.

В результате внешний вид сыра рокфор на разрезе приобретает своеобразную мраморность, отчетливо видны вертикальные следы проколов с развившейся вдоль них и в сторону голубой или серо-зеленой плесенью.

Вкус зрелого рокфора — острый, слегка перечный. Сольется он крепче остальных сыров, что придает ему большую остроту.

Сыр рокфор вырабатывается высокожирный — 50% и не менее 45% жира в сухом веществе из коровьего или из овечьего молока.

Рокфор имеет форму цилиндра, диаметром 18—20 см и вес 2,3—3,5 кг.

Сыр упаковывается в фольгу и оберточную бумагу.

Нормальной зрелости сыр достигает к 2—3-месячному возрасту.

Зеленый сыр

Зеленый сыр — продукт в основном вкусового назначения. Он вырабатывается из свежего обезжиренного молока. Полученный особым способом молочный белок (цигер) подвергается созреванию, в результате чего он приобретает необходимые качества.

Созревший цигер растирают и смешивают с порошком из листьев сухой травы, тригонеллой. Тригонелла обладает приятным запахом, который она передает сыру.

Цигер, смешанный с тригонеллой и солью формуют в маленькие формочки, имеющие вид усеченного конуса весом 100 граммов.

Зеленый сыр в головках упаковывается в фольгу.

Зеленый сыр выпускается также и в виде готового к употреблению порошка, в плотно закрытых пакетах или в коробках.

Вкус зеленого сыра весьма острый, специфический.

Зак. 933

Зак. 933

Сыры деликатесные в керамике

Деликатесные сыры в керамике вырабатывают из отборного зрелого сыра, с хорошо выраженным вкусом и ароматом и наполнителями. В качестве наполнителей для деликатесных сыров применяют высокосортные рыбокопчености: балык, сардины, копченые сельди и т. д.

Деликатесные сыры имеют пластообразную ровную консистенцию и обладают специфическим острым приятным вкусом и выраженным ароматом внесенных наполнителей.

В зависимости от вида основного сырья (сыра) и вводимых наполнителей, деликатесные сыры называются десертными, острыми, любительскими и т. д.

Деликатесные сыры расфасовываются в оригинальную керамическую тару, различной формы, расцветок и емкости (от 125 до 450 граммов).

Деликатесные сыры относятся к сравнительно скоропортящимся продуктам, их вырабатывают, как правило, по заказу для того, чтобы дать потребителю наиболее свежий сыр.

Деликатесные сыры весьма питательны, они содержат до 60% жира в сухом веществе сыра.

Пластические сыры

Пластическими сырами называются сладкие плавленые сыры. Основным сырьем для них служит жирный и обезжиренный творог, сырковая масса, приготовленная особым способом.

В эти сыры вводится до 30—35% сахара, натуральные фруктовые соки, шоколад. Расплавленную до температуры 70—75° смесь пропускают через гомогенизатор.

Такая обработка придает сырам нежную, пластическую консистенцию и однородность.

Пластический сыр, в зависимости от наполнителя, приобретает вкус шоколадный, лимонный, апельсиновый.

Пластические сыры, как и плавленые, расфасовываются в фольговые пакеты брусками весом от 30 до 100 граммов.

Костромской сыр

Костромской сыр вырабатывается из высококачественного молока с применением чистых культур молочно-кислых бактерий.

Этот сыр, имеющий низкую цилиндрическую форму, весом 5—6 кг (малый) и 9—10 кг (большой) вырабатывается главным образом в Костромской и Ярославской областях.

Он обладает нежной консистенцией с приятным кислотным вкусом, являющимся результатом развития в нем молочно-кислой микрофлоры.

Костромской сыр имеет рисунок, состоящий из хорошо развитых глазков округлой формы. У старых, хорошо выдержанных сыров, на разрезе появляется слеза и острый приятный вкус.

Поверхность сыра парафинируется подкрашенным сплавом парафина.

Костромской сыр вырабатывается с содержанием 40, 45 и 50 % жира в сухом веществе сыра.

Начальной степени зрелости сыр достигает к 2—3-месячному возрасту, полной зрелости — к 3—4-месячному возрасту.

THIS IS AN ENCLOSURE TO

DO NOT DETACH

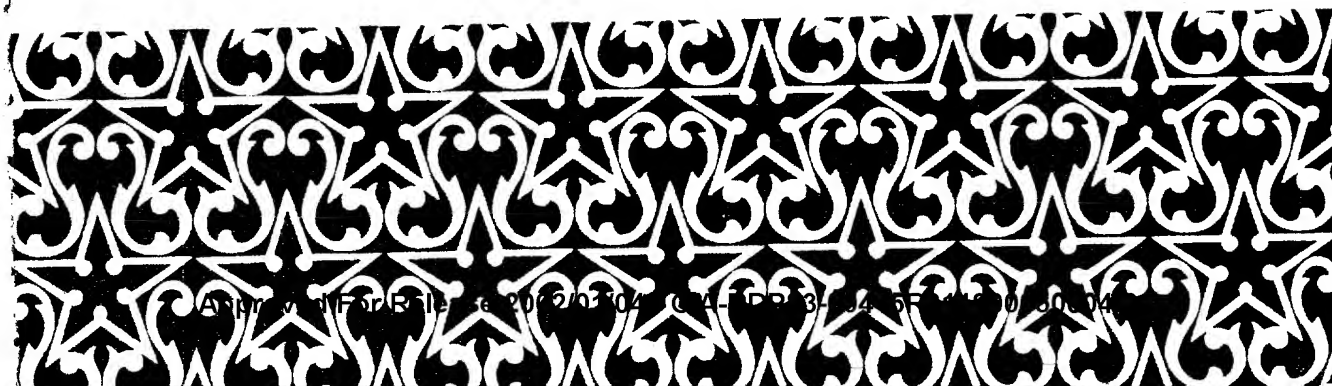
МИНИСТЕРСТВО
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
СССР

Кондитерские
ИЗДЕЛИЯ



RESTRICTED

ГЛАВКОНДИТЕР



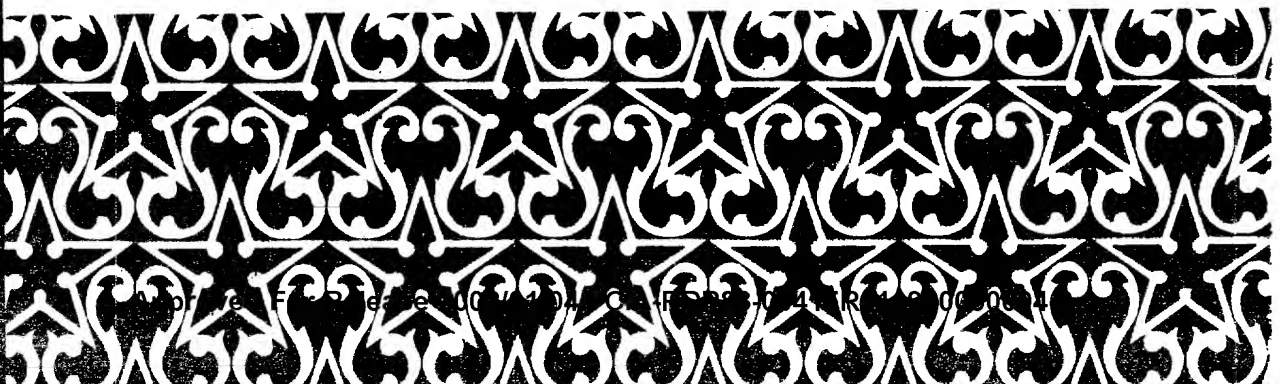


Шоколадный **НАБОР**

Шоколадные конфеты в шоколадном наборе — самые нежные, вкусные, ароматные, с начинками из миндаля, орехов, первоклассных фруктов, ягод, сливочных кремов, из цукатов, ликеров, с добавлением вин лучших марок.

Шоколад без начинки для шоколадного набора отбирается наиболее изящный по форме, чаще всего фигурный, и наиболее тонкий по вкусу и аромату.

Шоколадный набор в художественно оформленной сюрпризной коробке — прекрасный подарок детям и взрослым.

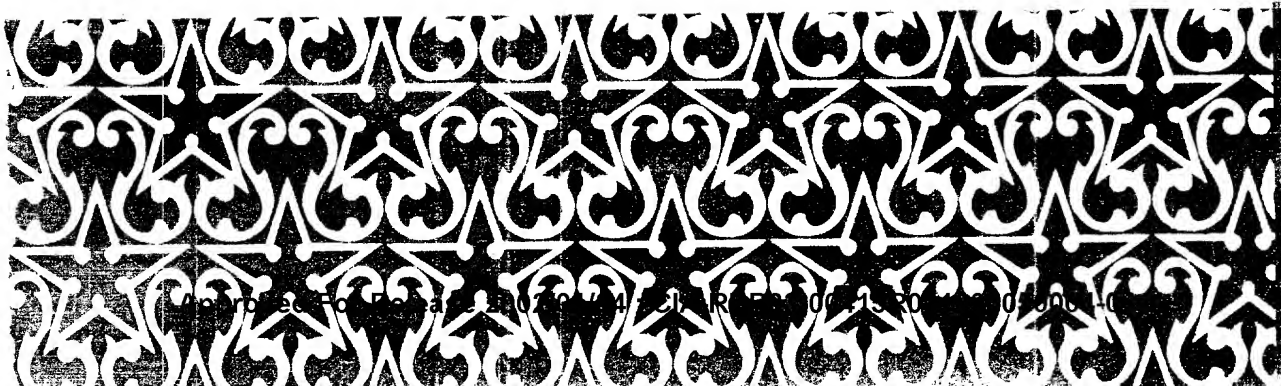


Кондитерские изделия — конфеты, шоколад, мармелад, пастила, печенье, бисквиты, вырабатываемые кондитерскими фабриками Советского Союза в разнообразном ассортименте, отличаются высоким качеством, тонким нежным вкусом и ароматом.

Успехи Советской сельскохозяйственной науки и колхозной практики, разнообразие природных и климатических условий гигантской территории СССР, позволяют снабжать кондитерскую промышленность наилучшим натуральным сырьем различных свойств и качества от citrusовых плодов субтропиков Юга до дикорастущих ягод Крайнего Севера.

Кондитерские предприятия СССР оборудованы технически совершенными машинами-автоматами и контрольно-измерительными приборами, что обеспечивает высокое качество изделий, безукоризненную чистоту их изготовления и безусловное соблюдение установленной рецептуры.

Кондитерские товары — шоколад и конфеты, печенье и бисквиты, мармелад и пастила, упакованные в изящные коробки и художественно оформленные этикетки, являются желанным подарком для детей и взрослых и украшают любой стол.



Шоколад

Шоколад — высококалорийный питательный продукт, великолепный десерт. Он незаменим для путешественников и спортсменов.

Шоколад — любимое детское лакомство.

Фигурный шоколад — шоколадные зайцы, слоны, шоколадные автомобили, самолеты — пользуется большой популярностью среди детей.

Шоколад советских кондитерских фабрик изготавливается из высокосортных какао-бобов, сахарной пудры, с добавлением молока, миндаля, орехов или цукатов.

КАКАО

Прекрасный питательный напиток, повышает жизненный тонус, укрепляет здоровье.

Рекомендуется всем и особенно детям.

Печенье

Приятно, вкусно и полезно пить чай, кофе, какао с хорошим ароматным сладким печеньем.

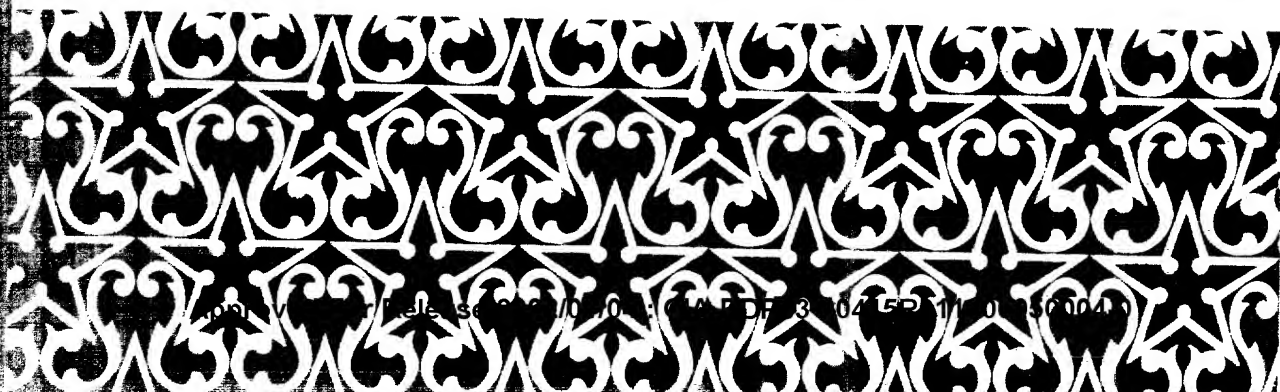
Десертные сорта печенья приготавливаются из высококачественной пшеничной сортовой муки тонкого помола с добавлением сахара, масла, яиц и молока.

Печенье долго остается свежим, не черствея, так как в его состав входит большое количество жиров.

Упакованное в пачки или в стильные коробки, печенье очень удобно в дороге.

Хороши также вафли без начинок и с шоколадными или фруктовыми начинками.

Детские сорта печенья изготавливаются самых разнообразных форм.





Шоколадные **КОНФЕТЫ**

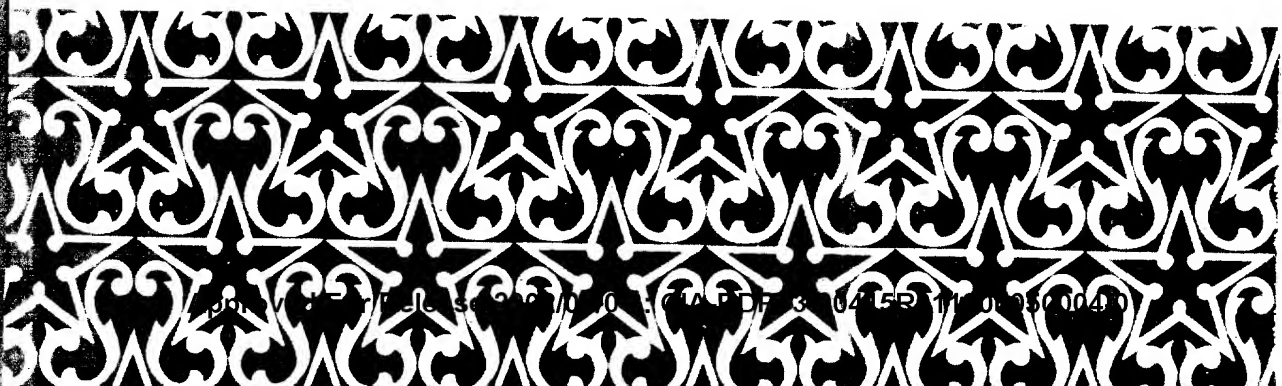
Благодаря правильной технологии проработки сырья, добавлению высококачественных компонентов — сливочного масла, молока, яиц — шоколадные конфеты по справедливости считаются одними из самых вкусных, питательных и нежных кондитерских изделий.

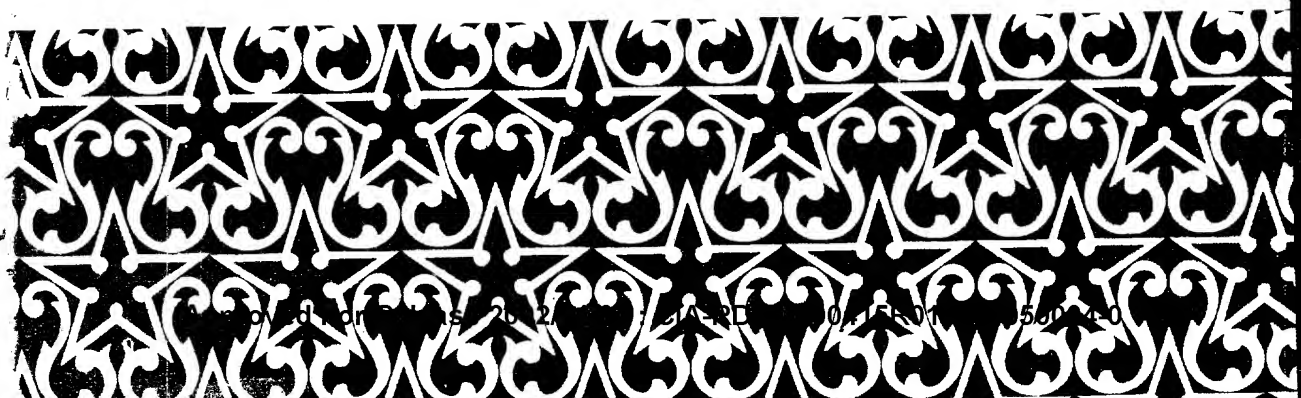
Шоколадные конфеты кондитерских фабрик Советского Союза удовлетворяют самым изысканным вкусам потребителя.

КАРАМЕЛЬ

Сахар и самая лучшая карамельная патока — главные составные части различных сортов карамели.

Кондитерские фабрики Советского Союза выпускают леденцовую карамель без начинки с приятным освежающим кисловатым вкусом и многочисленные сорта карамели с разнообразными начинками — фруктовыми, ягодными, ликерными, шоколадными, медовыми, молочными.





Мармелад

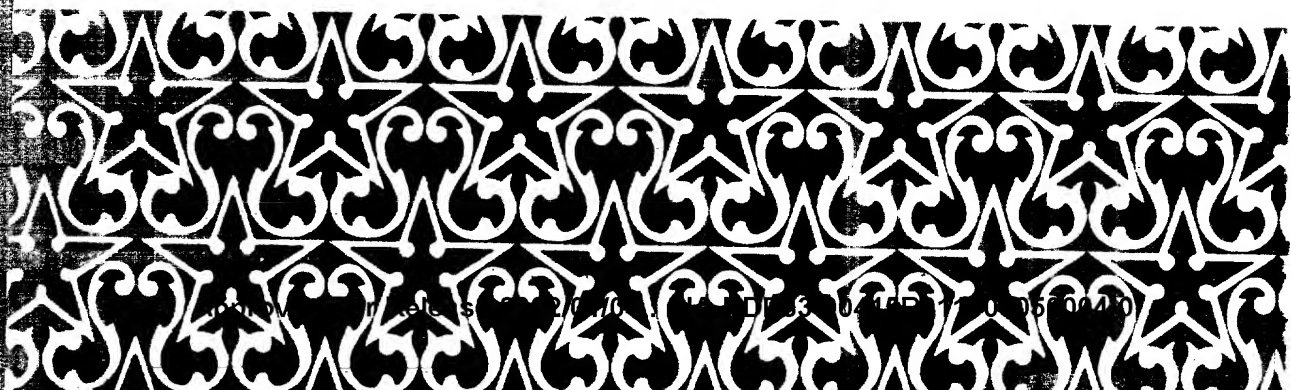
Фруктовый мармелад — наилучшее лакомство. Он изготавливается из фруктово-ягодного пюре, сахара и ароматических веществ.

Мармелад жележный выпускается разных цветов и форм. И тот и другой мармелад как высокопитательный продукт рекомендуется вводить в пищевой рацион детей.

Пастила и ЗЕФИР

Пастила и зефир вырабатываются из натурального яблочного пюре, сахара и яичного белка.

Нежная и пышная структура, светлый цвет и тонкий вкус этих изделий создают большой спрос на них потребителей.



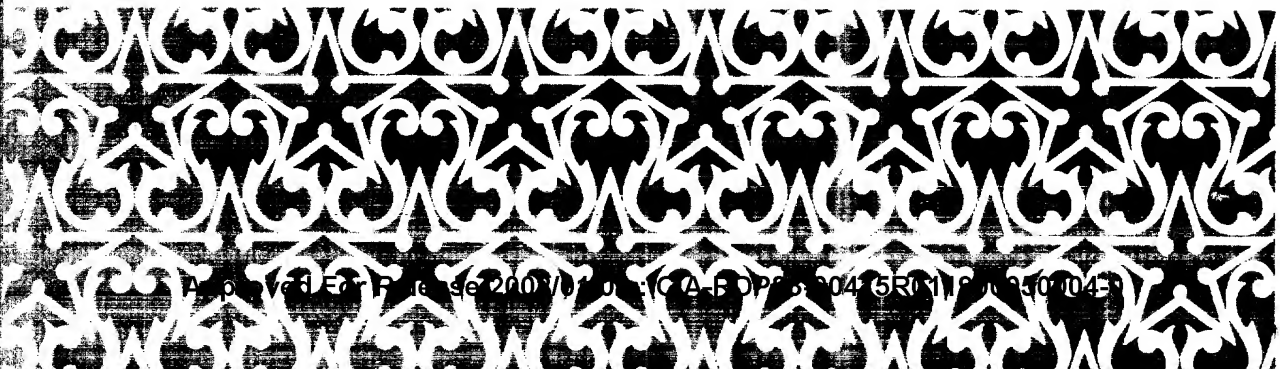
Торты

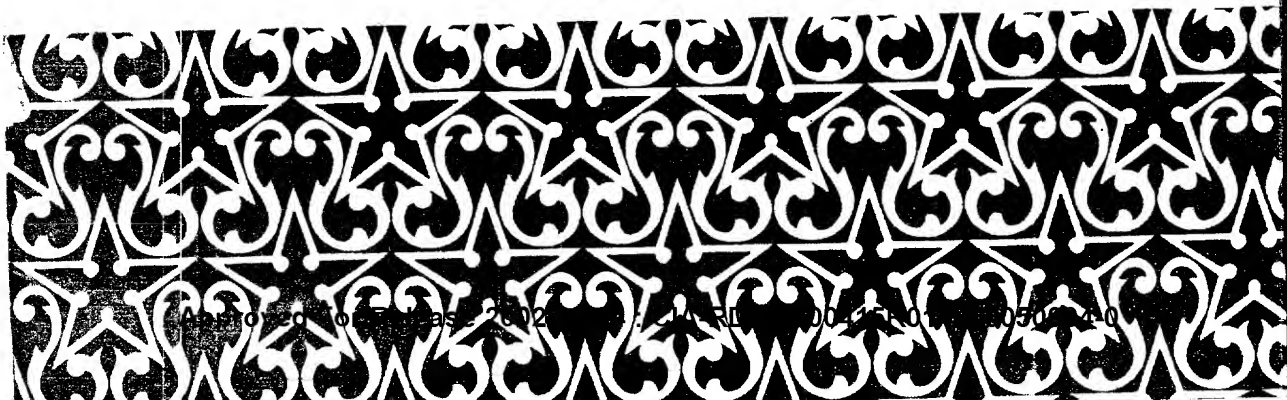
Торты и пирожные — самый изысканный и популярный десерт.

Сахар, сливочное масло, фрукты, яйца, лучшие вина — являются сырьем для изготовления пирожных и тортов и гарантируют приятный и нежный вкус, высокую питательную ценность этих кондитерских изделий.

Пирожные и КЕКСЫ

Торты и пирожные отличаются красивой внешней отделкой из крема, желе, шоколада, миндаля и орехов.

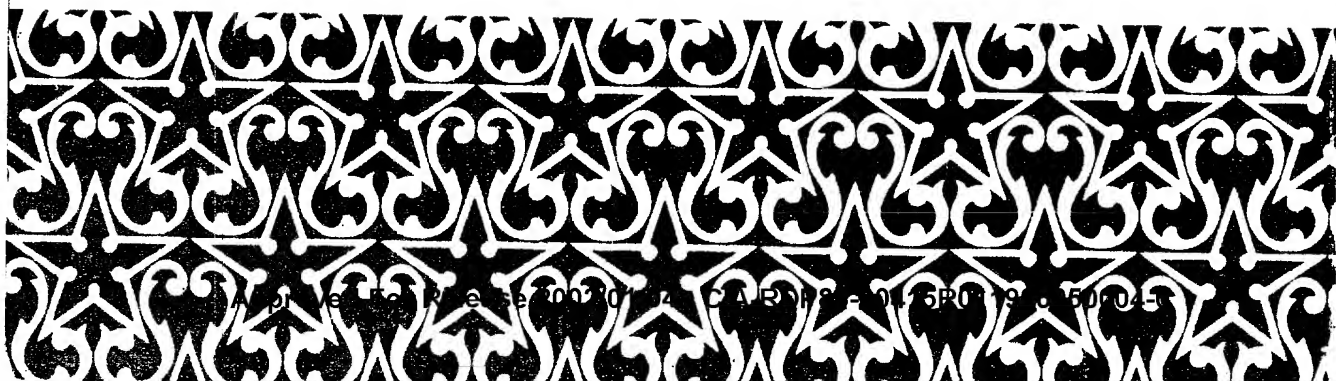








This material procured by
Central Intelligence Agency



RESTRICTED

„ПАШТЕТ ПЕЧЕНОЧНЫЙ“

Консервы «Паштет печеночный» вырабатываются из печени говяжьей или бараньей и мозгов крупного и мелкого рогатого скота и свиней совершенно здоровых животных, соответствующим образом обработанных со сливочным или топленым маслом, топленым свиным или костным жиром, в условиях строгого ветеринарно-санитарного надзора.

Консервы выпускаются в продажу двух сортов: высшего и первого. Высший сорт изготавливается на сливочном коровьем топленом масле или свином топленом жире, первый — на жире костном.

Независимо от сортности, консервы содержат:

печени бланшированной не менее	55%
мозгов бланшированных не менее	10%
жира	от 28 до 33%
мясного бульона	3%
поваренной соли	от 1 до 1,4%,

а также лук, перец черный молотый, перец душистый, орех мускатный, корицу или гвоздику.

«Паштет печеночный» вырабатывается в жестяных банках весом нетто: 100, 250, 350 и 475 граммов и упаковывается в деревянные ящики.

Консервы употребляются непосредственно как деликатесное блюдо в холодном состоянии.

Наилучшими условиями при длительном хранении являются: плюсовые температуры (от 0° до 15°C) и сухое помещение (относительная влажность воздуха 70—75%).

THIS IS AN ENCLOSURE TO
Approved For Release 2002/01/04
DO NOT DETACH

-0

25X1A

VSESOJUZNOJE EXPORTNO-IMPORTNOJE OBJEDINENIJE

EXPORTKHLEB

Vsesojuznoje Objedinenije "Exportkhleb" exports and imports the following goods:

Wheat,

Rye,

Barley,

Oats,

Maize,

Rice,

Leguminous,

Flour,

Grits and groats,

Oil seeds,

Oil cakes and meal,

Seeds and planting material,

Other grains and fodders.

RESTRICTED

USSR—MOSCOW

Telegraphic address—Exportkhleb Moscow

Vsesojuznoje Exportno-Importnoje Objedinenije "Exportkhleb"
USSR foreign trade organization, for a long time well known in
the world grain trade.

Grain exported by the USSR enjoys deserved reputation for its high natural and commercial qualities.

It possesses good uniformity, purity, high natural weight, excellent chemical composition, high protein content and high nutritious value.

Of the wheats, grown in the Soviet Union, winter and spring soft wheats and amber durum, are exported.

Winter and spring soft wheats are effective improvers for weak wheats.

Soviet wheats give high yield of flour of different grades and are characterised by excellent qualities for baking, macaroni industry and pastry.

Durum wheat possesses unsurpassable qualities for making macaroni of highest grades.

Soviet rye has a high natural weight, is thin-skinned and possesses excellent milling and baking qualities.

Barley, white and yellow oats, exported by the USSR, are very popular on the world grain market for their high natural weight, purity, and are very good feeds for cattle.

Soviet barley and oats also enjoy great demand for making first-class groats and some other food products.

Soviet yellow maize is known for its high-caloricity and as a valuable feed for cattle and poultry. White maize is also a perfect-raw material for making starch, molasses, spirits.

Lentil, pea, haricot, beans, vetch and others of the USSR cereals and leguminous are very well known to the buyers. V/O "Exportkhleb" exports and imports such oil seeds as: sunflower seed, cotton seed, linseed, hempseed, sesame seed, rapeseed, soya-beans, groundnut, castor seed and others.

Approved For Release 2002/01/04 : CIA-RDP83-00415R011900050004-0

Grits and groats, produced in the USSR, are the most valuable food products, especially in respect of protein content.

The principal grits and groats are: rice, millet, buckwheat, oats, barley, wheat and semolina, corn.

Soviet oil cakes and meal, especially those of sunflower, cotton seed and soya-bean, enjoy great demand on the world market. They are free from foreign matters, are rich in protein; thus being especially valuable feeding stuff, while moderate fat content guarantees their long storage.

Export and import of various seeds and planting material in the Soviet Union is carried on also by V/O "Exportkhleb".

Of exported seeds, seeds of sugar beet, red clover, alfalfa have great demand on the world market.

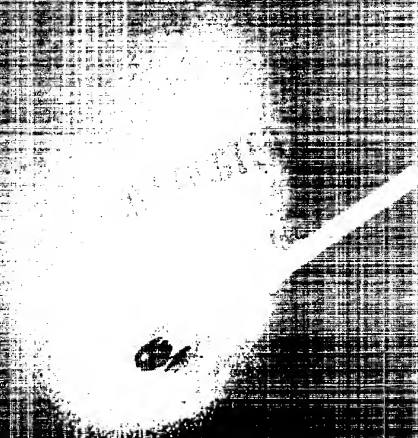
Approved For Release 2002/01/04 : CIA-RDP83-00415R011900050004-0

Approved For Release 2002/01/04 : CIA-RDP83-00415R011900050004-0

*This material procured by
Central Intelligence Agency*

Approved For Release 2002/01/04 : CIA-RDP83-00415R011900050004-0

СПИЧКИ



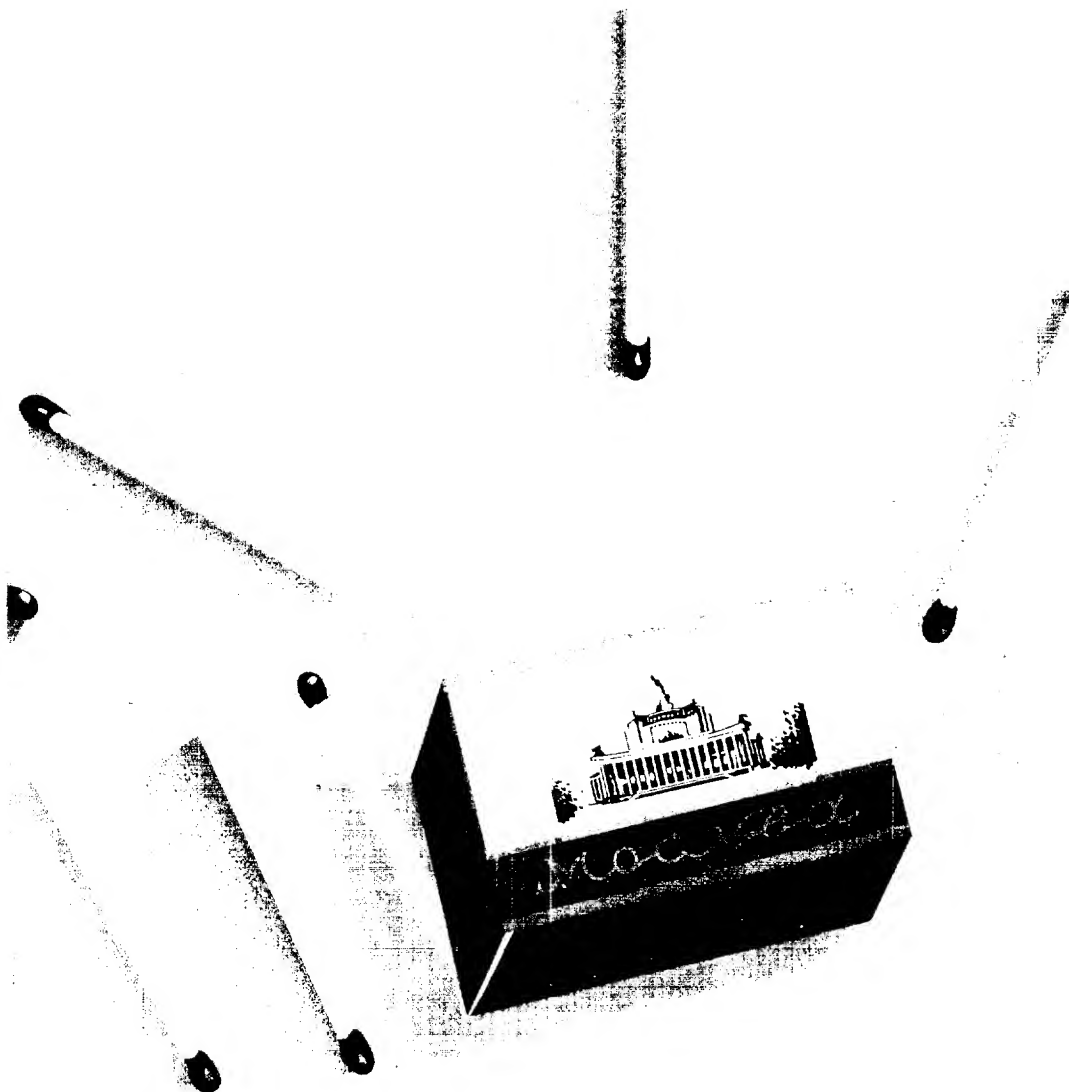
MATCHES

ВСЕСОЮЗНОЕ ЭКСПОРТНО-ИМПОРТНОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ

РАЗНОЭКСПОРТ

СССР

SECRET



A L L - U N I O N
EXPORT - IMPORT - CORPORATION

RAZNOEXPORT

SAFETY
MATCHES

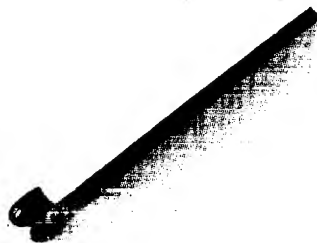
U S S R
M O S C O W
KALIAJEWSKAJA 5

В С Е С О Ю З Н О Е
Э К С П О Р Т Н О - И М П О Р Т Н О Е
О Б Ъ Е Д И Н Е Н И Е

РАЗНОЭКСПОРТ

СПИЧКИ

БЕЗОПАСНЫЕ



С С С Р
М О С К В А
КАЛЯЕВСКАЯ 5

**В/О «Разноэкспорт» экспортирует из Советского Союза
во все страны мира высококачественные спички
в большом ассортименте.**

**V/O "Raznoexport" exports from the Soviet Union a large
assortment of high quality matches throughout the world.**

До Великой Октябрьской Социалистической революции в России имелись небольшие спичечные фабрики с примитивным оборудованием.

В СССР построены и действуют мощные спичечные фабрики, оснащенные самой усовершенствованной техникой и высокопроизводительными автоматами современных конструкций.

Широкая известность советских спичек во многих странах мира объясняется высоким их качеством.

Советские спички изготавливаются исключительно из первосортной осины, чем они выгодно отличаются от спичек, сделанных из разных заменителей.

Спичечная соломка пропитана парафином и специальным раствором, что способствует быстрому и надежному переходу пламени от головки на древесину и предохраняет соломку от тления, чем устраняется возможность возникновения пожара. Головки спичек зажигаются ровно и спокойно, без искр и вспышек, запаха и копоти.

Before the Great October Socialist Revolution there were small match factories with a primitive equipment in Russia.

Big match factories fitted up according to the last word of technics and equipped with highly efficient up to date automatic machinery have been built in the USSR.

The popularity of Soviet matches in many countries of the world accounts for their high quality.

Soviet matches are made out of high grade aspen wood and differ favourably from other matches manufactured from various substitutes.

Match splints are thoroughly impregnated with paraffin and special solution which secures a quick and safe ignition of splints and prevents them from glowing after burning – a safeguard against fire.

Match heads strike easily and quietly without flaring smelling or smoking.

1/2 — «малютка»

„МАЛЮТКА“

Спички маленького размера 1/2 весьма удобны.
Коробка с такими спичками помещается в жилетном кармане, дамской сумочке.
Размеры наружной коробки 43×25×13,5 мм.
Обычно среднее содержание около 20 спичек в коробке.

Соломка — белая, красная, розовая, зеленая.
Головка — красная, зеленая, коричневая, желтая.
Длина соломки около 36 мм.
Упаковка — в прочных ящиках, выложенных водонепроницаемой бумагой.
Ящик вмещает 10 800 коробок, — 75 gross (12×12×75).
Объем ящика — 0,280 м³. Вес брутто около 77 кг.

ПОРТАТИВНЫЕ

3/4 — портативный размер

Эти спички, благодаря уменьшенному размеру коробок, исключительно удобны и выгодны при перевозке.
Размеры наружной коробки — 52×31×15 мм.
Обычно среднее содержание около 35 спичек в коробке.
Соломка — белая, красная, зеленая, желтая.

Головка — коричневая, зеленая, красная, желтая.
Длина соломки — около 45 мм.
Упаковка — в прочных ящиках, выложенных водонепроницаемой бумагой.
Ящик вмещает 5 000 коробок (10×10×50).
Объем ящика — 0,180 м³. Вес брутто около 60 кг.

СТАНДАРТНЫЕ

1/4 — стандартный размер

Спички размера 1/4 дают нормальный эффект при горении, но благодаря уменьшенному размеру по сравнению с 1/4 более выгодны при перевозке.
Размер наружной коробки — 53×37,5×16,5 мм.
Обычно среднее содержание около 50 спичек в коробке.

Соломка — белая, красная, розовая, желтая.
Головка — коричневая, красная, желтая.
Длина соломки — около 45 мм.
Упаковка — в прочных ящиках, выложенных водонепроницаемой бумагой.
Ящик вмещает 30 gross (12×12×30) = 4320 коробок.
Объем ящика — 0,200 м³. Вес брутто около 60 кг.

ПОЛНЫЕ

1/2 — полный размер

Несколько большая длина соломки наряду с тщательным парафинированием и импрегнированием спичек делает их весьма удобными, когда требуется длительное горение.
Размеры наружной коробки — 57×37,5×18,5 мм.

Обычно среднее содержание около 50 спичек в коробке.
Соломка — белая, красная.
Головка — коричневая, красная, желтая.
Длина соломки около 50 мм.
Упаковка — в прочных ящиках, выложенных водонепроницаемой бумагой.
Ящик вмещает 30 gross (12×12×30) = 4320 коробок.
Объем ящика — 0,250 м³. Вес брутто около 70 кг.

1/3 - "Vestpocket"

Approved For Release 2002/01/04 : CIA-RDP83-00415R011900050004-0

This match box can be put in a vestpocket or hand bag.
Dimensions of outer box - $43 \times 25 \times 13,5$ mm.
Average contents - usually about 20 sticks per box.
Splints - white, red, rosy, green.
Heads - red, green, brown, yellow.



Length of splints - about 36 mm.

Packing - in strong cases lined with waterproof paper.

Each case contains 10.800 boxes - 75 gross (12x12x75)

Volume of each case - 0,280 m³. Gross weight about 77 kgs.

5/8 - Portable size

These matches owing to smaller size of boxes are exceedingly convenient and economical for transportation.

Dimensions of outer box - $52 \times 31 \times 15$ mm.

Average contents - usually about 35 sticks per box.

Splints - white, red, green, yellow.

Heads - brown, green, red, yellow.

Length of splints - about 45 mm.

Packing - in strong cases lined with waterproof paper.

Each case contains 5000 boxes

(10x10x50).

Volume of each case - 0,180 m³. Gross weight about 60 kgs.



3/4 - Standard size

3/4 size Matches give normal burning effect, but owing to smaller size as compared with 1/4 are more economical for transportation.

Dimensions of outer box - $53 \times 37,5 \times 16,5$ mm.

Average contents - usually about 50 sticks per box.

Splints - white, red, rosy, yellow.

Heads - brown, red, yellow.

Length of splints - about 45 mm.

Packing - in strong cases lined with waterproof paper.

Each case contains 30 gross (12x12x30)

= 4320 boxes.

Volume of each case - 0,200 m³. Gross weight about 60 kgs.



1/2 - Full size.

Somewhat longer splints as well as careful paraffining and impregnation secure a long burning of these matches.

Dimensions of outer box - $57 \times 37,5 \times 18,5$ mm.

Average contents - usually about 50 sticks per box.

Splints - white, red.

Heads - brown, red, yellow.

Length of splints - about 50 mm.

Packing - in strong cases lined with waterproof paper.

Each case contains 30 gross

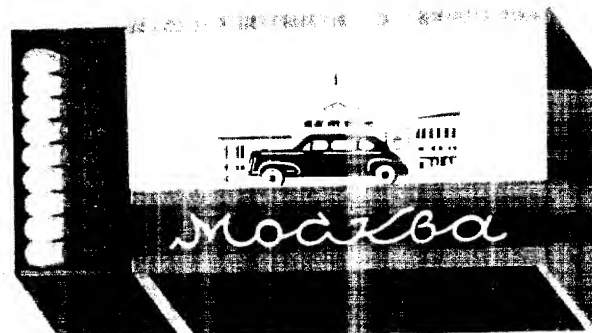
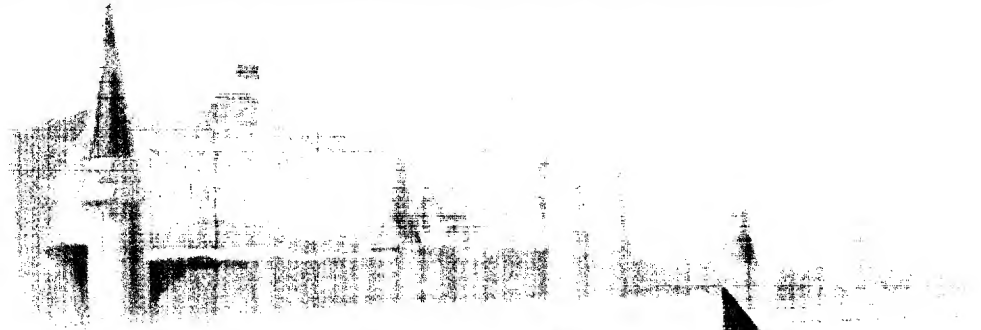
(12x12x30) = 4320 boxes.

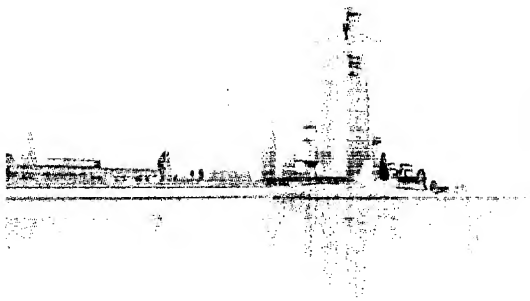
Volume of each case - 0,250 m³.

Gross weight about 70 kgs.



Approved For Release 2002/01/04 : CIA-RDP83-00415R011900050004-0





I. Москва

Спички «Москва» отличного качества.



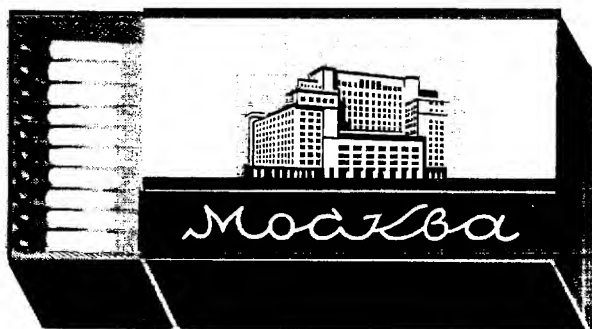
1. MOSKVA

Prime quality Matches
"Moskva".

Высокая производительность мощных спичечных фабрик Советского Союза позволяет удовлетворять различные требования наших многочисленных покупателей и обеспечивать регулярные поставки.



High productive big match factories of the USSR allow us to meet any requirements of our numerous clients and to secure regular deliveries.



В/О «Разноэкспорт» осуществляет экспорт спичек во все страны мира.

V/O "RAZNOEXPORT" exports matches to all countries of the world.



Спички советских марок «А. С. Пушкин», «Петр», «Глинка», «Островский» и другие зарекомендовали себя как лучшие по качеству.



Соломка пропитана специальным составом, что предохраняет спички от тления и делает их неопасными в пожарном отношении.

Splints are impregnated with special solution which prevents matches from glowing, a safeguard against fire.



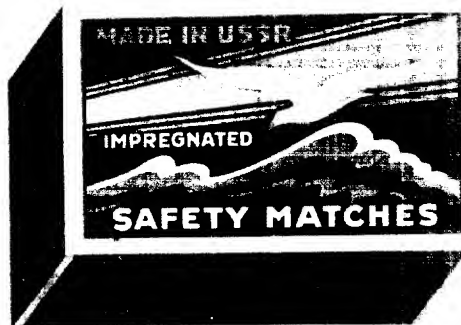


Matches of soviet brands "A. S. Poush-kin", "Petr I", "Glinka", "Ostrovsky" and others are known as the best as to quality.



Намазка на коробке достаточна для за-
жигания вдвое большего количества спичек,
чем содержится в коробке.

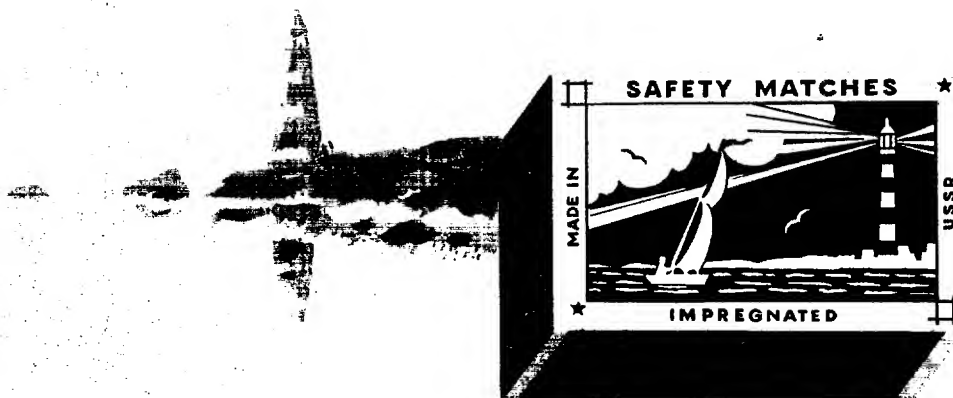
The friction surface is sufficient for striking
twice as many matches as contained in each
box.



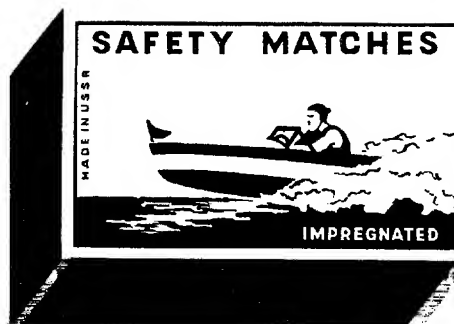
Inexhaustible resources of aspen wood in the USSR enable match factories to utilize the best quality raw material which place Soviet match splints beyond all competition.

Неистощимые массивы осины в Советском Союзе позволяют использовать для спичечной промышленности только лучшую древесину, поэтому качество советской спичечной соломки вне конкуренции.





Благодаря своему качеству советские спички приобрели мировую известность.



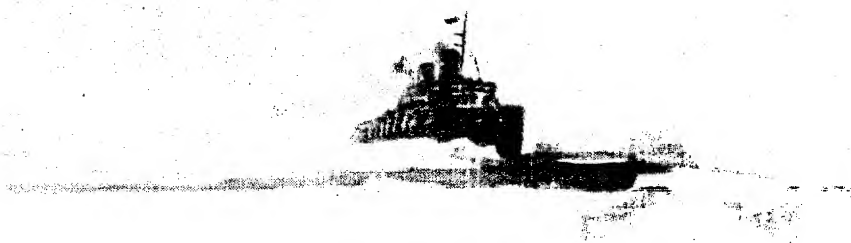
Soviet high quality matches enjoy a well deserved popularity.



Советские спички отличаются высокой влагостойкостью и не теряют своих качеств при хранении и зажигании в различных климатических условиях.



Soviet matches are moisture proof, they don't lose their qualities after warehousing and strike regardless climatic conditions.



Намазка на коробках
делается из специаль-
ной смеси, способ-
ствующей быстрому и
легкому зажиганию.

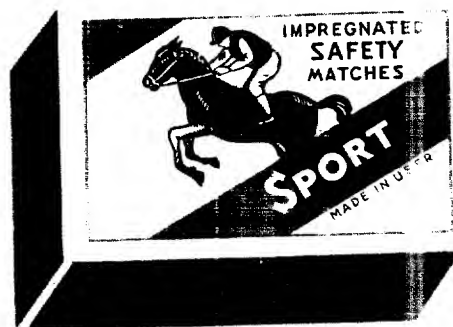
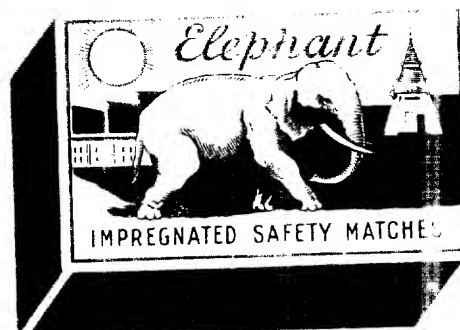


The friction surface is
coated with a special
solution allowing a quick
and easy striking.

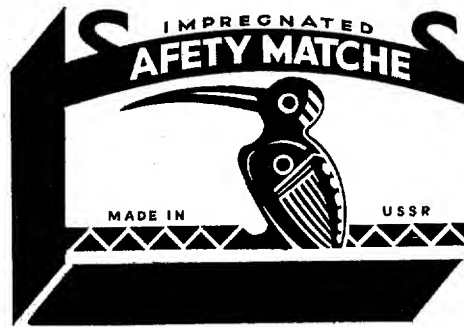


Головки спичек зажигаются спокойно, без искр и вспышек, без запаха
и копоти.

Match heads strike quietly without flaring, smelling or smoking.



По требованию покупателя спички могут быть изготовлены с цветной головкой и цветной соломкой.



В странах Востока пользуются широкой известностью спички отличного качества «Пальма», «Пирамида», «Спорт», «Самолет».



Prime quality matches "Palm", "Pyramid", "Sport" and "Avion" are well known in Orient.



At buyer's request matches can be supplied with heads and splints in colour.



Спички «КРИТЕРИОН» благодаря своему высокому качеству пользуются мировой известностью.



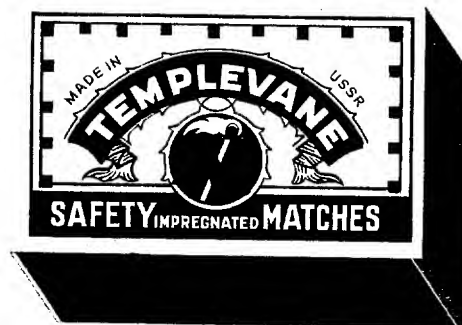
"Criterion" matches are known throughout the world owing to their high quality.



Головки спичек делают крупными, поэтому спички дают большое пламя, и зажигание обеспечивается в любых условиях.

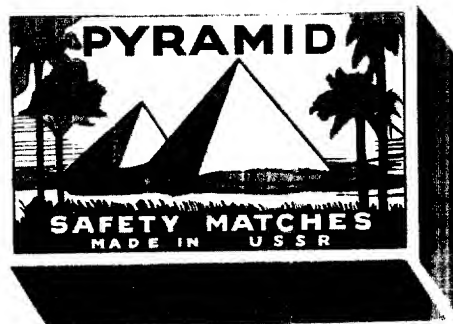


Soviet matches have large heads which give a high flame and secure a good striking under any conditions.

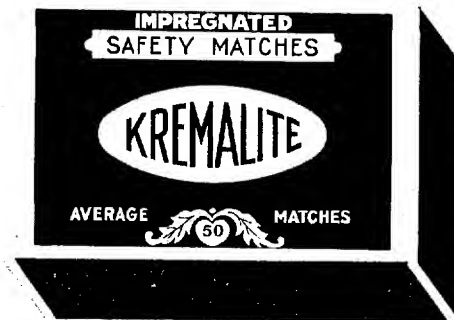




Спички «Авион» пользуются большим спросом на рынках Европы, Азии и Африки.



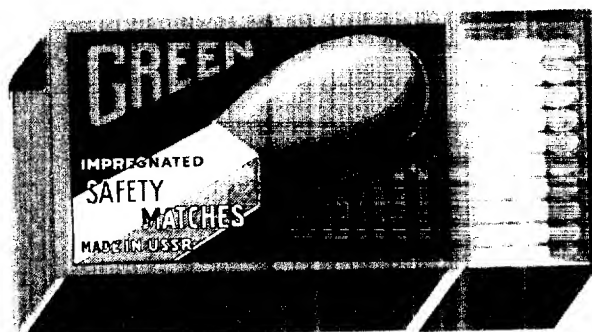
Matches "Avion" enjoy a well deserved popularity on the markets of Europe, Asia and Africa.



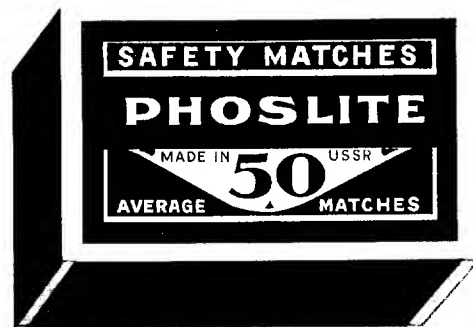
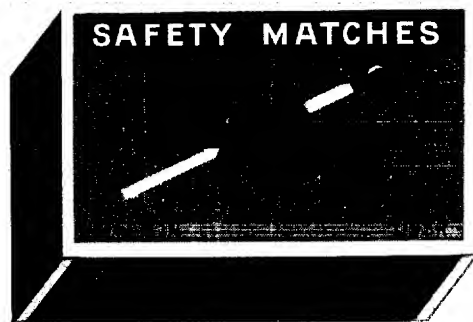
Спички «Тоортс» с красной соломкой и желтой головкой хорошо известны благодаря своему высокому качеству.

Matches "Toorts" with red splints and yellow heads are well known owing to their high quality.





Спички размера $\frac{3}{4}$ «РМС» и «Спорт» дают полный эффект при горении, но благодаря несколько уменьшенному размеру по сравнению с $\frac{4}{4}$ более экономны при транспортировке.



$\frac{3}{4}$ size matches "RMS" and "Sport" give full burning effect but owing to smaller size as compared with $\frac{1}{4}$ are more economical for transportation.

УПАКОВКА

Коробки завертывают в бумажные пакки преимущественно темнозеленого цвета, содержащие 10 или 12 коробок каждая.

Эти пакки упаковываются в большие пакеты по 10 или 12 штук.

Для предохранения от влаги ящики внутри прокладываются водонепроницаемой бумагой.

Ящики для большей прочности обтягиваются железной лентой.

PACKING

10 or 12 match boxes are wrapped in paper mostly in dark green colour.

10 or 12 such packages are wrapped to make large packets.

Cases are iron banded and lined inside with waterproof paper to protect matches against moisture.

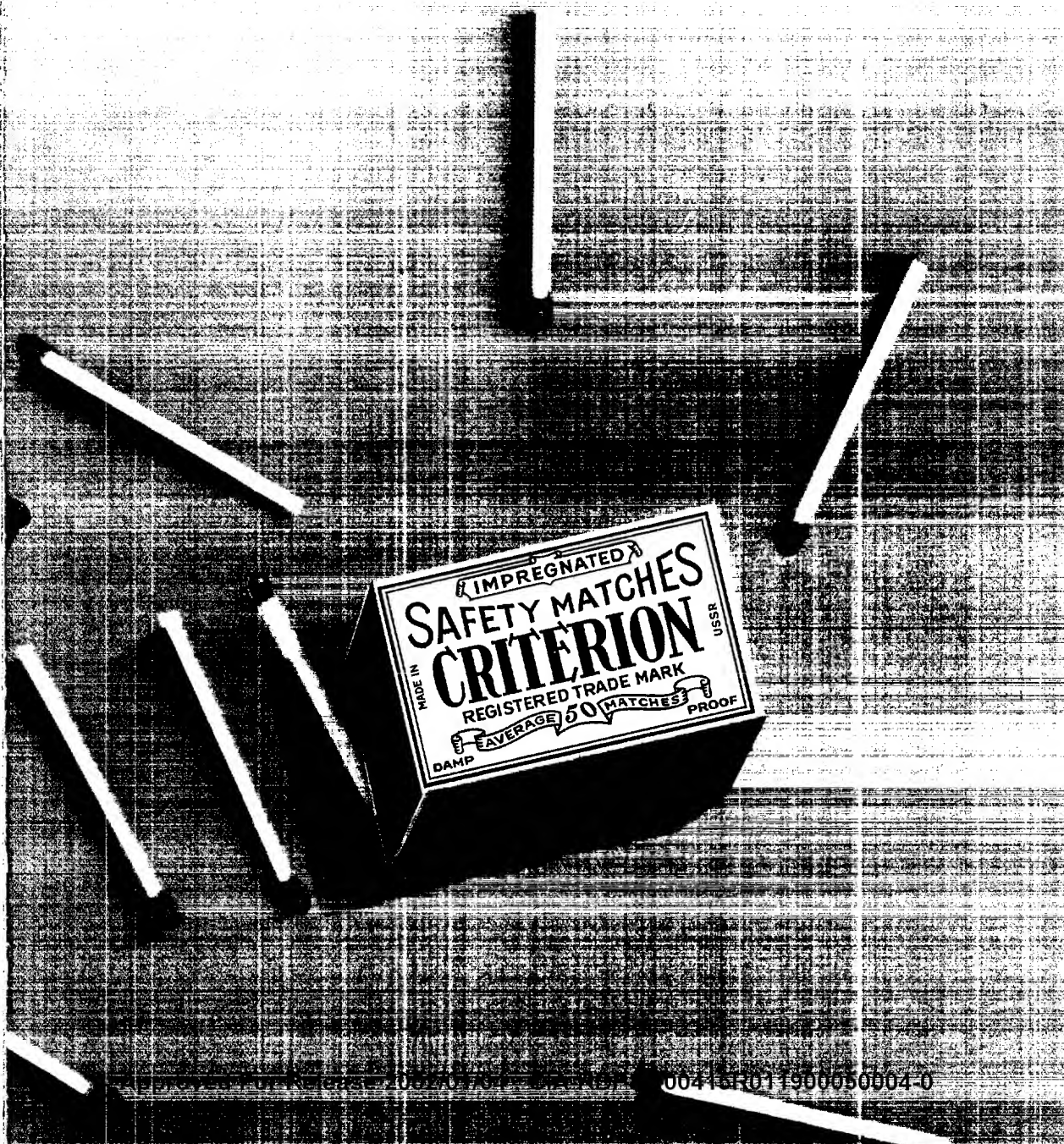
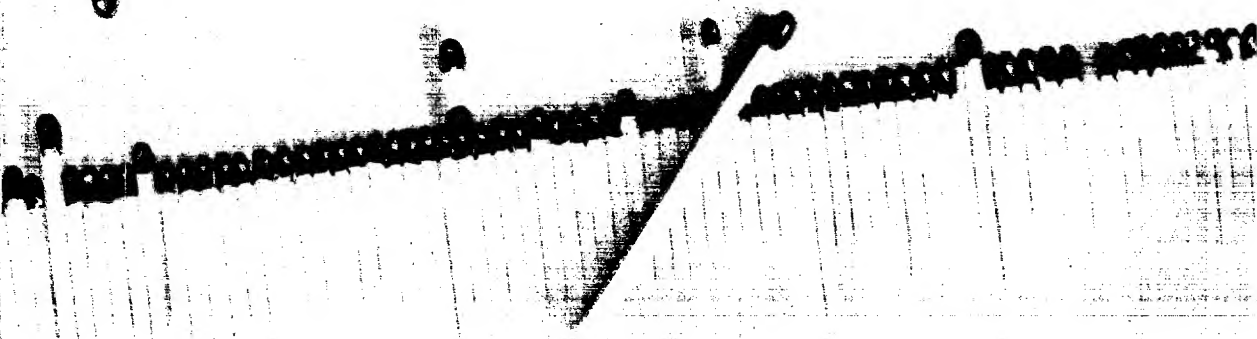


Всесоюзное Экспортно-Импортное Объединение «Разноэкспорт»
экспортирует:

Спички и спичечную соломку	Соль поваренную
Листовые табаки восточного типа	Пишущие машинки
Табачные изделия из табаков восточного типа	Счетные машины
Сигарные табаки	Швейные машины
Темные листовые табаки	Велосипеды
Табачные изделия из сигарных табаков и темных табаков	Противопожарное оборудование
Ковры кустарные	Электроматериалы
Ковры фабричные	Изоляторы высокого напряжения
Кустарно-художественные изделия	Электролампы
Сырье животного происхождения (Кишки, щетина, конский волос, сарлычий волос, барсучий волос, беличий волос)	Посуду (алюминиевую, фарфоровую, стеклянную)
Стройматериалы	Логарифмические линейки
	Готовальни
	Ружья охотничьи и охотничьи принадлежности
	Часы

Vsesojuznoje Exportno-Importnoe Objedinenije "Raznoexport"
exports:

Matches and Match Splints	Edible Salt
Leaf Tobacco of Oriental Type	Typewriters
Tobacco Articles from Oriental Type Leaf Tobacco	Counting Machines
Cigar Tobacco	Sewing Machines
Dark Leaf Tobacco	Bicycles
Tobacco Articles from Cigar Tobacco and Dark Tobacco	Fire Fighting Equipment
Hand Made Carpets	Electric Equipment
Machine Woven Carpets	High-Tension Insulators
Handicraft Artistic Articles	Electric Lamps
Raw Materials (Casings, Bristles, Horsehair, Badger Hair, Yak Hair, Squirrel Hair)	Aluminium-, China- and Glass-ware
Building Materials	Slide-Rules
	Drawing Sets
	Sport Rifles and Hunting-Tackle
	Watches



„РАЗНОЭКСПОРТ“
МОСКВА КАЛЯЕВСКАЯ 5

ИКРА



ЗЕРНИСТАЯ
ПАСТЕРИЗОВАННАЯ
ПАЮСНАЯ



ИКРА · ПОЛЕЗНА · ВКУСНА ·
· ПИТАТЕЛЬНА ·

ПОКУПАЙТЕ ИКРУ!

050004-0

050004-0



*самая лучшая
икра*

САМАЯ ВКУСНАЯ,
САМАЯ ПИТАТЕЛЬНАЯ,
САМАЯ ПОЛЕЗНАЯ

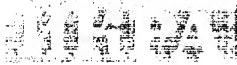
РУССКАЯ ИКРА-ЛУЧШАЯ В МИРЕ



содержит значительное количество
полноценных белков, жира, вита-
мины А и Д.



богата лецитином — веществом, близ-
ким к жирам. Он играет большую
роль в процессах роста и деятель-
ности нервной системы.



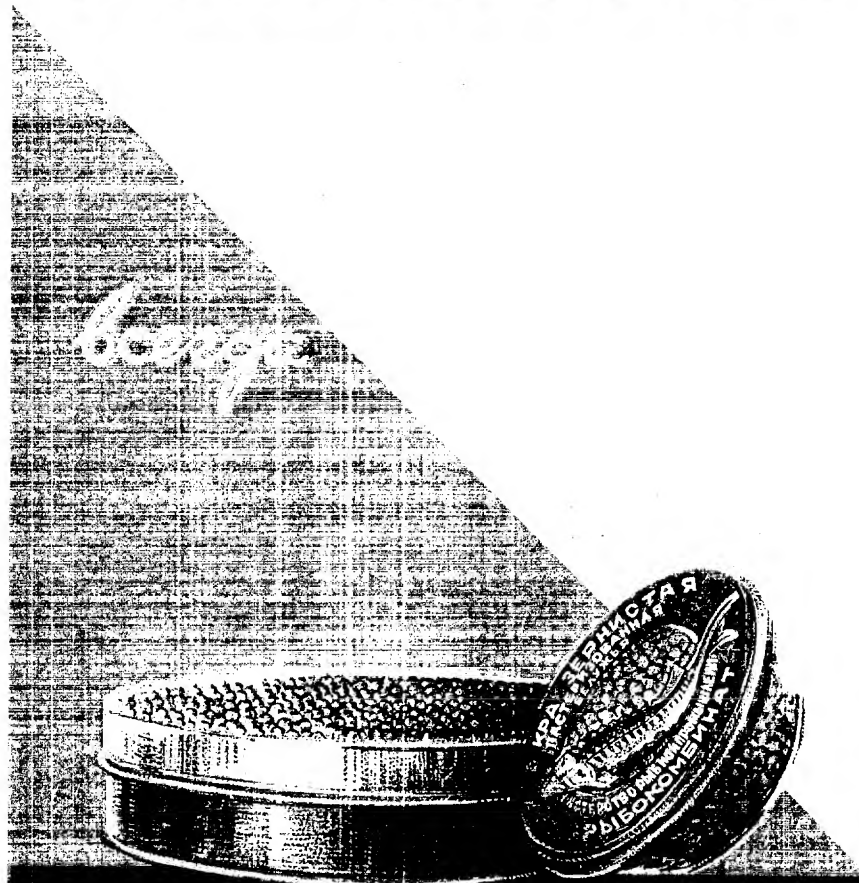
по калорийности превосходит мясо
и другие продукты.



зернистой икры дают организму
280 калорий,
пастоной — 300 калорий,
мяса средней упитанности дают
всего 120 калорий,
молока — 70 калорий.

THIS IS AN ENCLOSURE TO
Approved For Release 2002/04/04 : CIA-RDP83-00200011900050004-0 25X1A

ИЖРА



ВО ВСЕХ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ РЫБНЫХ
И ДРУГИХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ МАГАЗИНАХ

50004-0



НАИБОЛЬШУЮ ЦЕННОСТЬ
представляет икра рыб осетровых
пород — белуги, осётра, севрюги —

чёрная икра

В зависимости от способа обработки ЧЁРНАЯ ИКРА
подразделяется на: ЗЕРНИСТУЮ,
ПАЮСНУЮ,
ЗЕРНИСТУЮ ПАСТЕРИЗОВАННУЮ

== зернистая икра ==

Зернистая икра малосольна. Её следует со-
хранять при температуре от нуля до -3° .

== ЗЕРНИСТАЯ ПАСТЕРИЗОВАННАЯ ИКРА ==

Зернистую икру, для лучшего сохранения
в обычных комнатных
условиях, расфасовы-
вают в маленькие сте-
кланные банки, герме-
тически закупоривают
и подвергают пастери-
зации, т. е. прогрева-
нию. В комнатной тем-
пературе пастеризо-
ванная икра сохраняет свои питательные и вку-
совые свойства очень долго.



Approved For Release 2002/01/04 : CIA-RDP83-00415R011900050004-0

БЛАГОДАРЯ СВОИМ ДИЭТИЧЕСКИМ СВОЙ-
СТВАМ И ПРЕВОСХОДНОМУ ВКУСУ ИКРА
ЯВЛЯЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ЦЕННЫМ ПРО-
ДУКТОМ ПИТАНИЯ.

ИКРА рекомендуется врачами для восстано-
вления сил при различных заболеваниях. Она осо-
бенно полезна детям, а также беременным жен-
щинам и кормящим матерям.

ИКРА

ЛУЧШАЯ
деликатесная
ЗАКУСКА

Хороша икра к блинам. Бутерброды с икрой —
отличный завтрак для школьника. Зернистую
икру рекомендуется подавать с мелконарезан-
ным зелёным луком в хрустальных вазочках.
Паюсную икру обычно выкладывают на тарелочку
в виде продолговатого брусочка, укра-
шенного зеленью петрушки, ломтиками лимона.
К любой икре рекомендуется отдельно подавать
сливочное масло.

***Без икры не может быть
хорошего праздничного стола***

Икра всех сортов продаётся в фирменных магазинах
Главрыбсбыта Министерства рыбной промышленности
СССР, гастрономических и продовольственных магазинах.

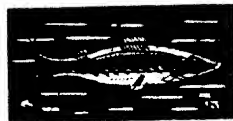
СОЮЗПИЩЕПРОМРЕКЛАМА
1950 г.

Approved

900050004-0

паюсная икра

Паюсная икра также изготавливается из свежей икры рыб осетровых пород, однако, она проходит специальную обработку. Её солёность до 7%. Многие предпочитают паюсную икру за своеобразный приятный вкус. Тем, кто не любит солёного, можно посоветовать употреблять паюсную икру с хлебом, намазанным сливочным маслом: вкус икры полностью сохранится, а солёность её уменьшится.



Икра рыб лососёвых пород — кеты, горбуши, нерки и других —
красная икра

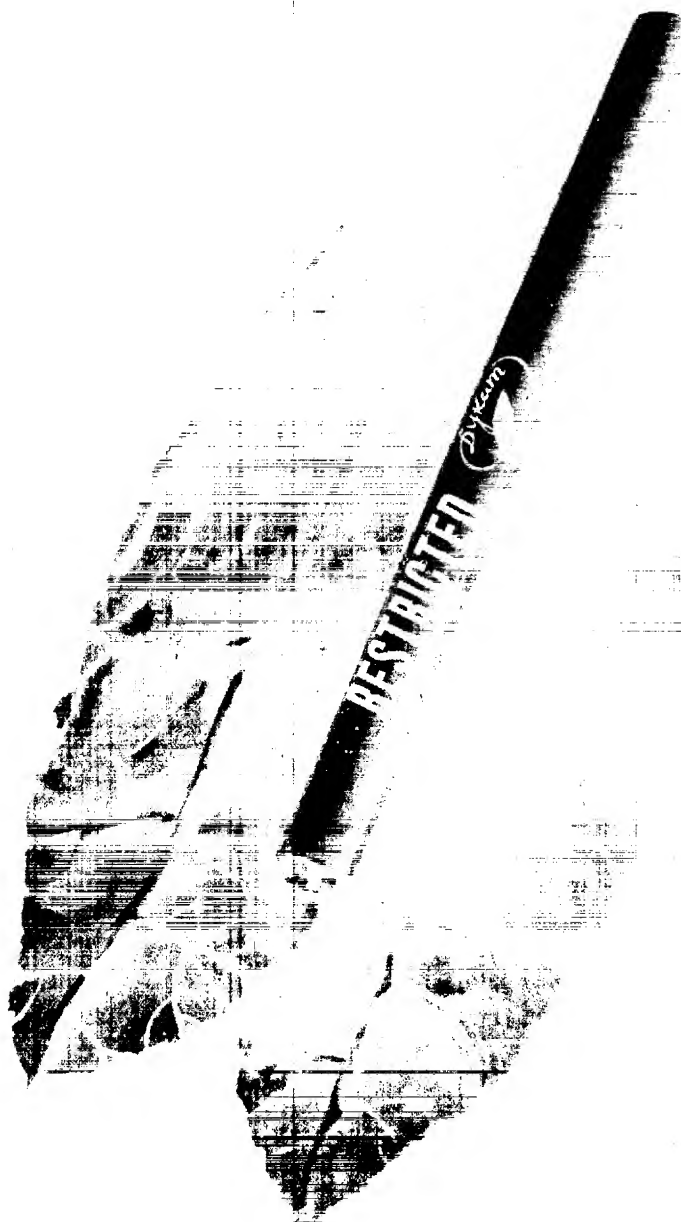
также отличается высоким содержанием питательных веществ. В ней имеются витамины А, Д, В₁ и В₂.

100
ГРАММОВ

красной икры

ДАЮТ ОРГАНИЗМУ

до 270 калорий



ТАБАЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

THIS IS AN ENCLOSURE TO
DO NOT DETACH

25X1A

С С С Р
МИНИСТЕРСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ
ТАБАЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



ТАБАЧНЫЕ
ИЗДЕЛИЯ

1950



Государственная табачная промышленность Советского Союза вырабатывает папиросы, сигареты, сигары, трубочные табаки хорошего качества и в разнообразном ассортименте.

Высокие достоинства табачных изделий обеспечиваются передовой агрикультурой советских табачных плантаций, дающих богатый урожай сортовых качественных табаков, совершенной техникой табачных предприятий, оснащенных отечественными машинами-автоматами высокого класса точности, и, наконец, хорошим качеством папиросной, сигаретной и мундштучной бумаги.



Сигареты

МОСКВА

КАВКАЗ

ТРОЙКА

СЕВЕР

АСТРА

ЖАР ПТИЦА

ЧАЙКА

ДРУГ





Для изготовления сигарет применяется специальная самоотлеивающаяся бумага, усиливающая приятный вкус табаков.



Золотой ободок на сигаретах «Москва», «Тройка» делает их удобными для курения без мундштука.

Папиросы

МОСКОВСКИЕ СОВЕТСКИЙ СОЮЗ
САМОРОДОК СЕВЕРНАЯ ПАЛЬМИРА
ДЮШЕС МОСКВА-ВОЛГА
ФУТБОЛ ПАЛЕХСКИЙ БАЯН
ЛЮКС КАЗБЕК



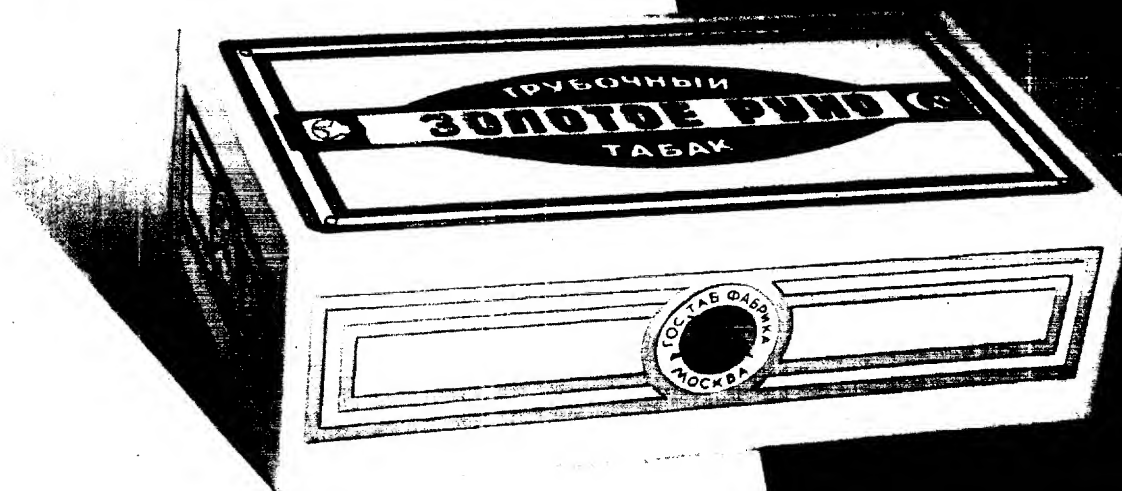


Папиросы, сигареты, сигары совет-
ских фабрик продаются в удобной,
прочной и стильной упаковке, ис-
ключающей необходимость в порт-
сигарах.

Трубозные Табакки

**ТРУБКА МИРА
КАПИТАНСКИЙ
ЗОЛОТОЕ РУНО
ФЛОТСКИЙ**





У трубочных табаков —
крупная крошка, приятный запах, крепкий
и тонкий вкус.

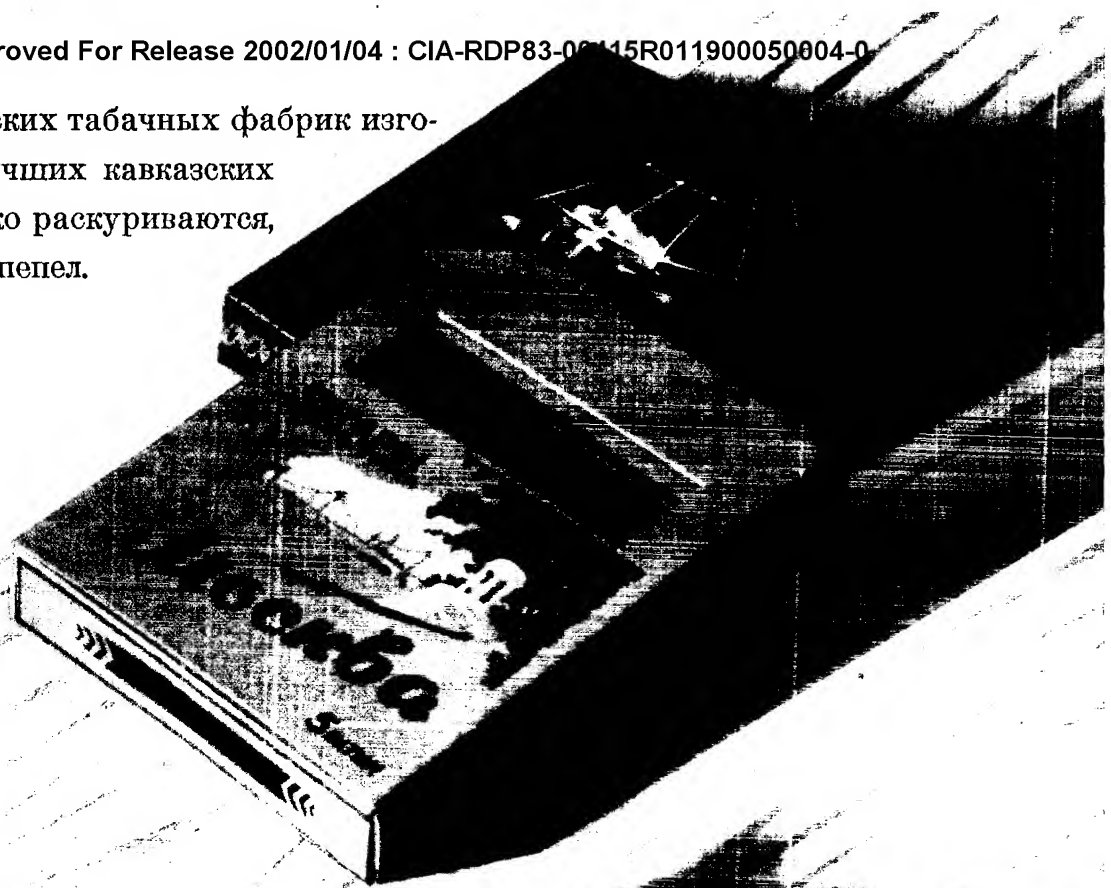


Сигары

**МОСКВА
КАПИТАНСКИЕ
АРОМАТНЫЕ
СОЮЗНЫЕ
СЕВЕР**



Сигары советских табачных фабрик изготовлены из лучших кавказских табаков и легко раскуриваются, долго держат пепел.



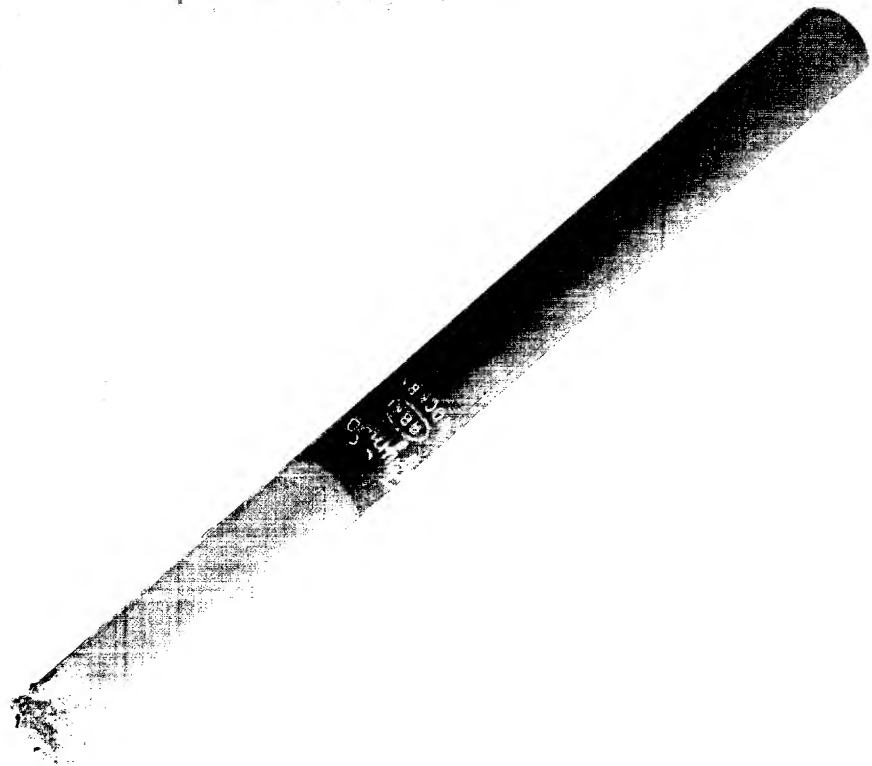
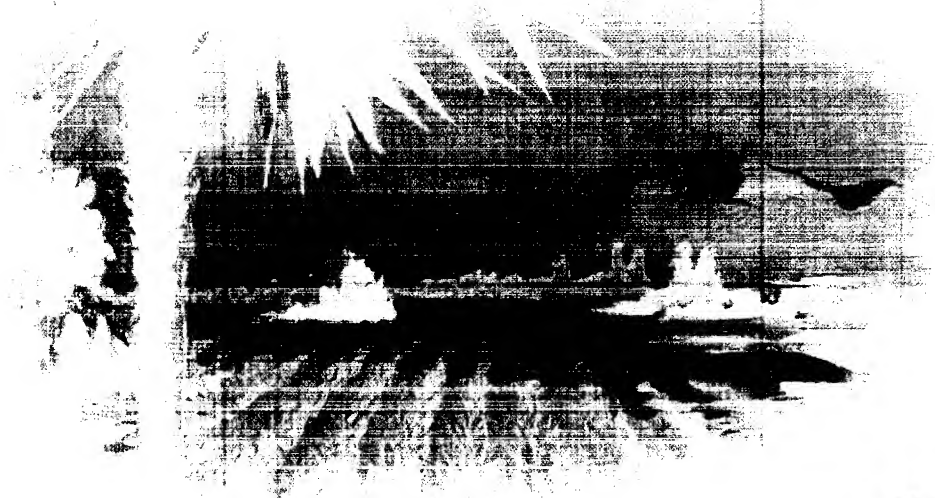


BOULEVARD
BOULEVARD

Approved For Release 2002/01/04 : CIA-RDP83-00415R011900050004-0

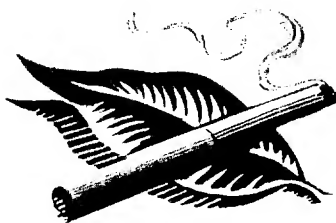
Approved For Release 2002/01/04 : CIA-RDP83-00415R011900050004-0

Approved For Release 2002/01/04 : CIA-RDP83-00415R011900050004-0



RAZNOEXPORT

Approved For Release 2002/01/04 : CIA-RDP83-00415R011900050004-0



BLATT-TABAKSORTEN UND TABAKWAREN DER UdSSR

MOSKAU



Vsesojuznoje Exportno-Importnoje Objedinenije „RAZNOEXPORT“ exportiert die besten Blatt-Tabaksorten und Tabakwaren der Welt.

Die Exporttabake werden in Vorgebirgs- und Gebirgszonen angebaut, wo Klima und Bodenverhältnisse für die Züchtung von feinsten Tabaken am günstigsten sind.

Das unermesslich große Gebiet der Sowjetunion weist die verschiedensten Klimazonen auf. Dadurch wird der Anbau von vielen Orienttabaksorten möglich, die auf Grund ihres Rauchwertes in aromatische, wohlschmeckende und Fülltabaksorten eingeteilt werden.

AROMATISCHE TABAKSORTEN

Jeder unten angeführte, aus verschiedenen Gegenden der UdSSR stammende Tabak hat ein besonderes Aroma; eine Mischung von diesen Eigenheiten ergibt ein von den Rauchern außerordentlich geschätztes wohlriechendes „Buket“.

a) Suchumitabake; b) Jaltatabake von der Südküste der Krim; c) Krimtabake; d) Usbekische Tabake des Jaltatyps; e) Kirgisische Tabake des Jaltatyps; f) Kasachische Tabake des Jaltatyps; g) Armenische Tabake des Suchumityps.

Die hier aufgezählten Tabake haben ein starkes, deutlich ausgeprägtes angenehmes Aroma.

Diese wohlschmeckenden und Fülltabake werden bei der Herstellung von Tabakwaren nur in geringen Mengen beigemischt. Ihr Aroma wird erfolgreich mit dem Aroma anderer Tabake kombiniert.

WOHLSCHMECKENDE TABAKSORTEN

Zu dieser Gruppe gehören folgende Tabaksorten:

a) Sotschitabake des Küstentyps; b) Georgische Tabake der Trockenzucht; c) Abchasische Tabake des Küstentyps; d) Armenische Tabake des Küstentyps.

Diese Tabake sind überdurchschnittlich und mitunter richtig stark. Sie werden als Zusatz zur Verbesserung des Geschmacks, der Hebung der Qualität und Kräftigung der Rauchtabakerzeugnisse verwendet.

FÜLLTABAKSORTEN

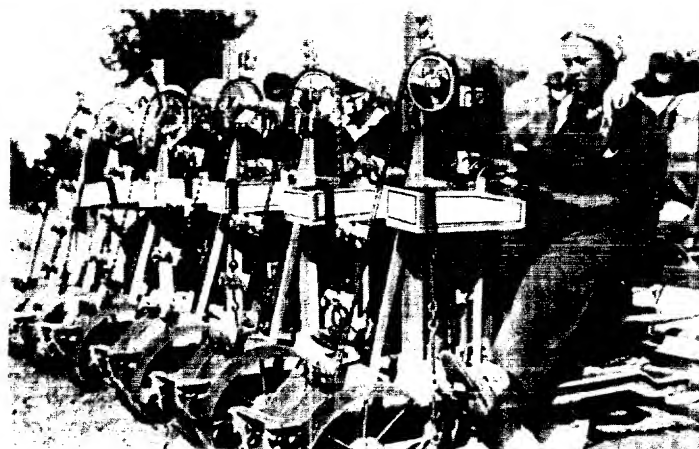
Zu dieser Gruppe gehören folgende Tabake:

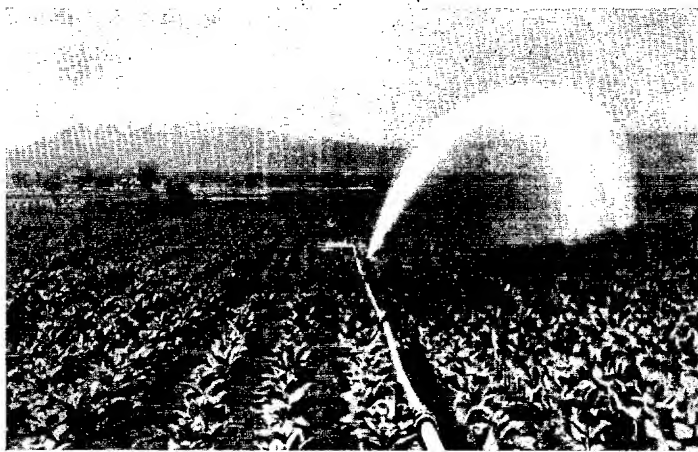
a) Kubantabake; b) Maikoptabake; c) Georgische Tabake der Bewässerungszucht; d) Armenische Tabake der Bewässerungszucht vom Typ der Küstentabake; e) Georgische, Kirgisische, Kasachische Tabake des Küstentyps und des Kubantyps; f) Ukrainische Tabake des Kubantyps.

Die Fülltabake zeichnen sich durch vorzüglichen Geschmack und bewährte Brennbarkeit aus, bereichern sich ausgezeichnet mit dem Aroma anderer Tabakgruppen und ermöglichen, unter Zusatz von wohlschmeckenden und aromatischen Sorten, die Herstellung von Papirosy und Zigaretten mit verschiedenem Geschmack und Aroma.

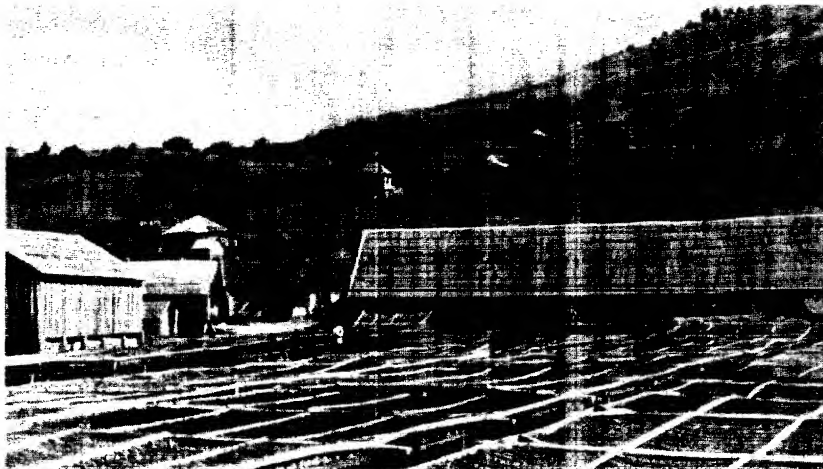
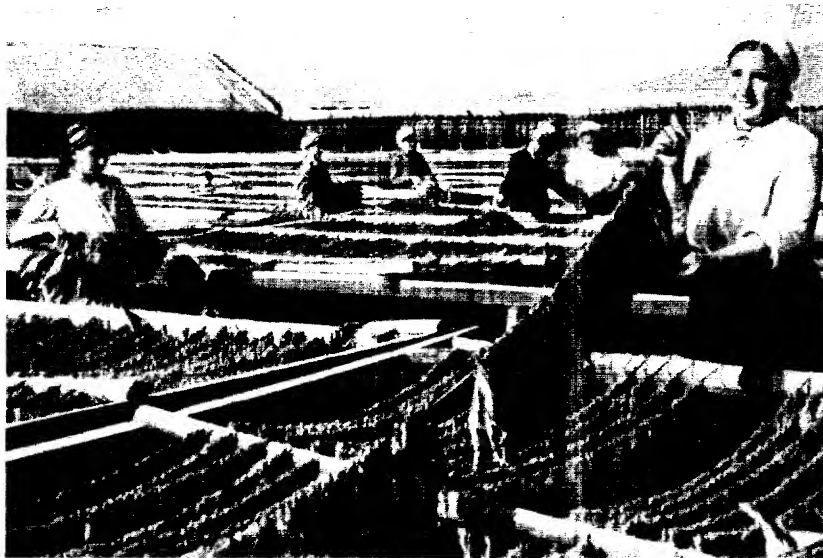
In der Sowjetunion werden nur beste Sektionssorten angebaut, die vom Mikojan Unionsinstitut für Tabak und Machorka gezüchtet werden.

Die kleinen Einzelwirtschaften der Pflanzler, die weder über Maschinen, noch über spezielle Geräte oder Trockenanlagen verfügen, sind in der Sowjetunion zu großen Kollektivwirtschaften vereinigt, die mit der modernsten Technik ausgerüstet sind. Die rückständige Agrotechnik und die veralteten Anbaumethoden wurden durch neue, fortschrittliche Anbau- und Bearbeitungsverfahren abgelöst, an Hand der fortschrittlichen Agrobiologie von Mitschurin und des Akademikerglieds Lyssenko.



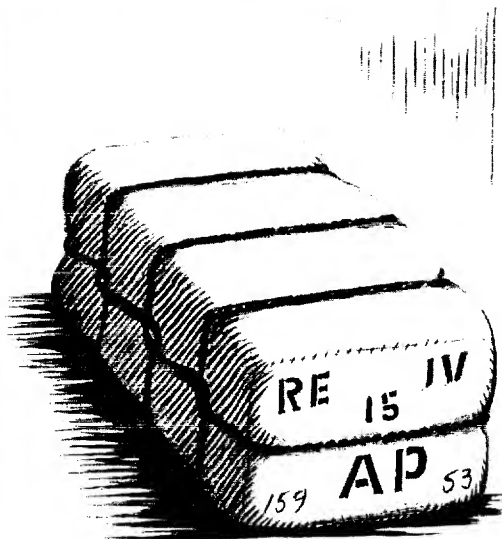
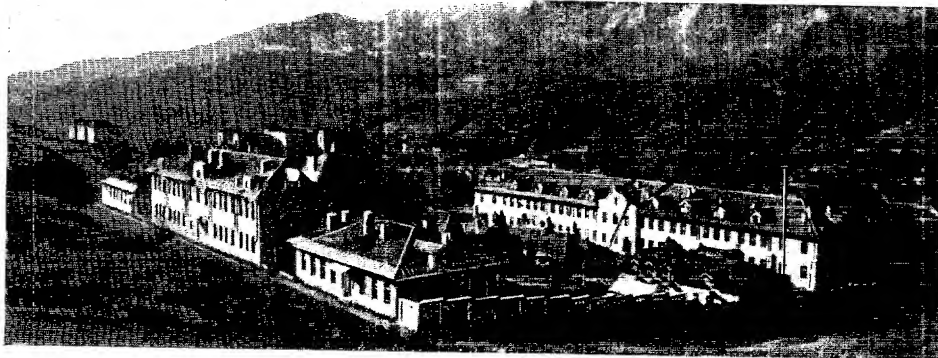


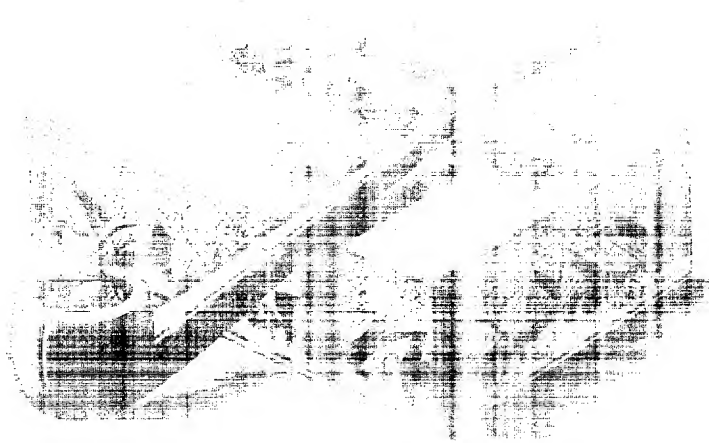
In Gegenden, wo aromatische Tabake produziert werden, erfolgt das Trocknen nur an der Sonne, wodurch die Dörrprozesse ausreichend und tiefgehend verlaufen. Die Tabake werden bei verhältnismäßig niedrigen Temperaturen getrocknet.



Die Fermentation der sowjetischen Tabake erfolgt nach rationellsten, wissenschaftlich fundierten Methoden. Sie verbessert physische Eigenschaften, Brennbarkeit und Wohlgeschmack des Tabaks, entfaltet das dem betreffenden Tabak eigene Aroma und steigert die Widerstandsfähigkeit der Tabake während der Lagerungszeit gegenüber den Mikroorganismen.

Der Tabakverbrauch pro Produktionseinheit ist bei solch einer Fermentation bedeutend geringer als bei Tabaken, die die übliche Saisonfermentation durchgemacht haben.





Der sowjetische Außenhandel mit Tabak und Tabakerzeugnissen obliegt der Vsesojuznoje Exportno-Importnoje Objedinenije „KAZNOEXPOR“. Die Preise für Blättertobake und Tabakerzeugnisse entsprechen den bestehenden Weltmarktpreisen.

Die Auswahl für Blättertobake ist folgendermaßen: 1. Sorte, 2. Sorte, 3. Sorte, 4. Sorte, 4. Ju-Sorte und 4. Ju 2-Sorte.

In der UdSSR erfolgt in bedeutenden Ausmaßen die Produktion von Zigarrentobaken und Machorka, die mit großem Erfolg auch ins Ausland exportiert werden.

Der feine Geschmack und das vorzügliche Aroma der sowjetischen Orienttabake gewährleisten die Herstellung von hochqualitativen Tabakerzeugnissen, und zwar: Papirossy, Zigaretten, Pfeifen- und Schnitttabake in Einzelverpackung.



ZIGAREN TABAKE

GUNDI



DEWIZKI

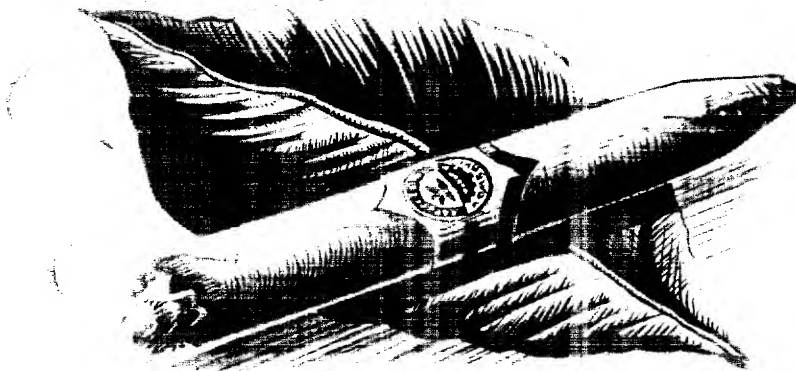
0,3 der naturalen Größe.

In der Sowjetunion werden die verschiedensten Tabakerzeugnisse hergestellt, die in bezug auf Aroma, Wohlgeschmack und Stärke den Ansprüchen jedes Rauchers Rechnung tragen.

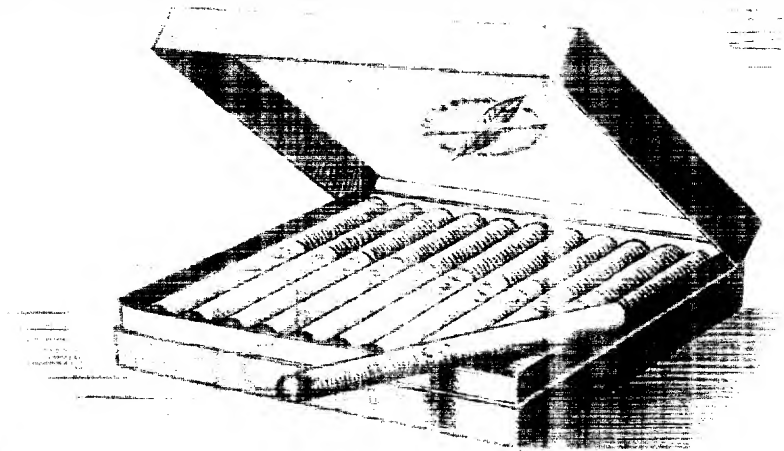



Die besten Marken der von der sowjetischen Tabakindustrie erzeugten Papirossy und Zigaretten sind:

„Moskowskije“, „Festival“, „Bajan“, „Gwardejskije“, „800-Letije Moskwy“, „Bogatyrj“, „Teatralnyje“, „Elite“, „Leningradskije“, „Kraśnaja Strela“, „Solotyje“, „Samorodok“, „Sowjetsky Sojus“, „Futbol“, „Duchesse“, „Sowmongoltorg“, „Inturist“, „Sewernaja Pal-mira“, „Lux“, „Jawa“, „Borzy“, „Kasbek“, „Moskwa-Waga“, „Trojka“, „Moskwa“, „Kawkas“, „Derby“, „Drug“, „Sewer“, „Tschaika“, „Astra“ u. a.

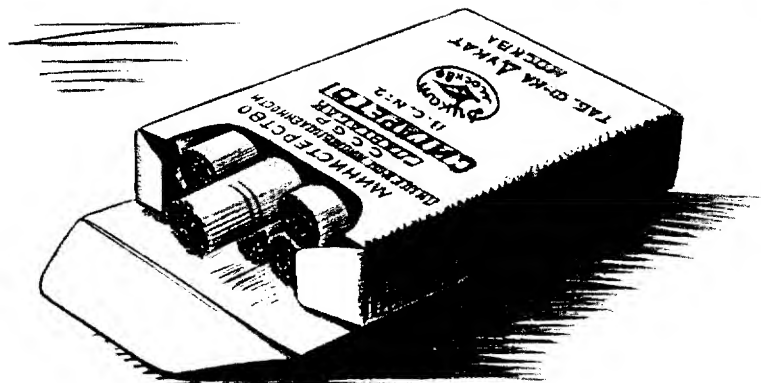
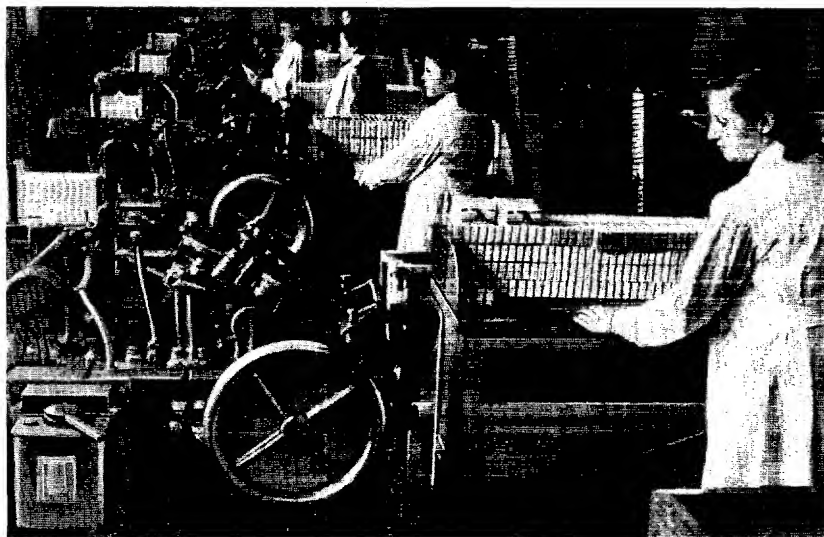


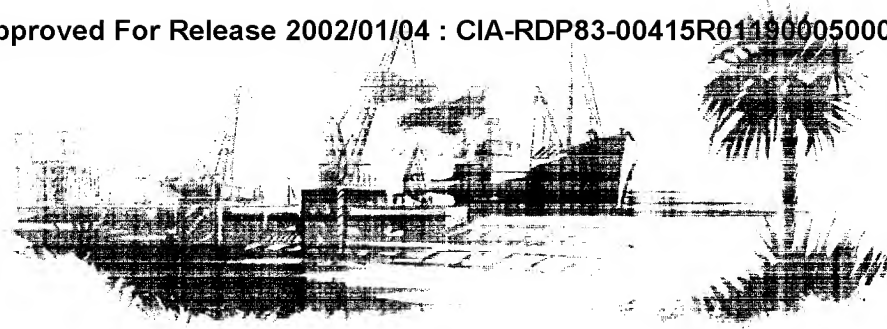




 ußer diesen Erzeugnissen werden auch Papirossy und Zigaretten erster und zweiter Sorte exportiert.







Jedes Markenerzeugnis der sowjetischen Tabakwarenfabriken wird im Einklang mit den vorhandenen Mischungsvorschriften herausgebracht. Dadurch werden Stabilität von Aroma und Wohlgeschmack der Papirossy und Zigaretten, sowie Pfeifen- und Rauchtobake garantiert.

Die Rezeptur garantiert die Verarbeitung von hochwertigen Tabaksorten und -typen.

Die besten Sorten der Tabakerzeugnisse bestehen zu 55 Prozent aus aromatischen Tabaken und nur zu 45 Prozent aus wohlschmeckenden- und Fülltabaken.

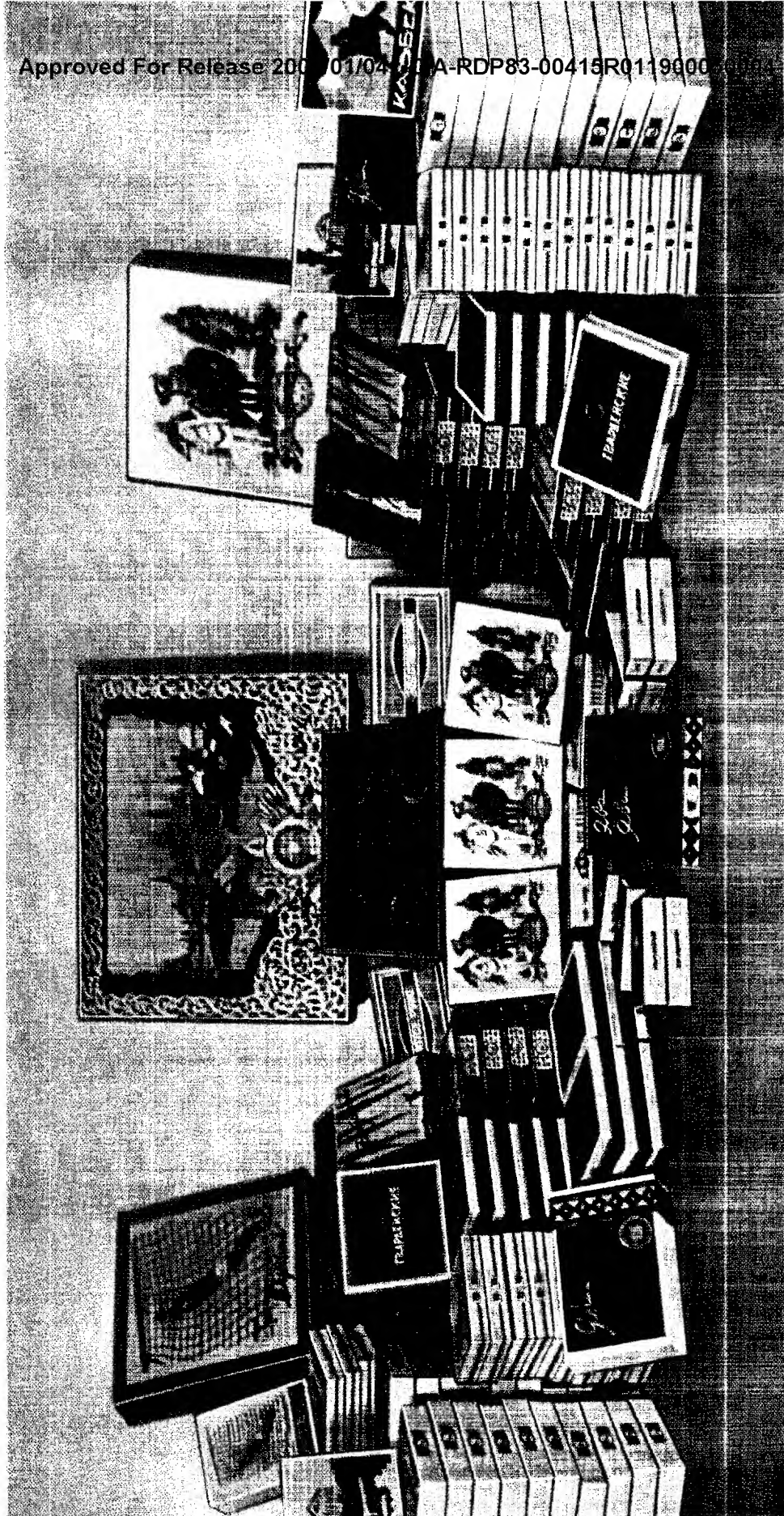
Dank der Vielfalt an Sorten und Abstammung der Tabakmischungen erzielen die sowjetischen Fabriken ein reiches „Buket“, d. h. einen harmonischen Einklang des spezifischen Aromas verschiedener Tabaksorten. Sie erzielen einen vorzüglichen Wohlgeschmack, gewährleisten die für die gegebene Sorte notwendige Stärke und Fülle und rufen beim Raucher keinen unblen Nachgeschmack, noch irgendwelche Mund- oder Kehlrerize hervor.

Unter der Vielzahl der von den Sowjetfabriken hergestellten Tabakerzeugnisse sind Erzeugnisse der „besten Sorte“ Nr. 1 von höchster Qualität. Papirossy, Zigaretten, Pfeifen- und Rauchtobake dieser Sorte zeichnen sich durch vorzügliches Aroma, sowie durch guten und milden Geschmack aus. Diese Tabakwaren sind mittelstark und stark. Tabakerzeugnisse der höheren Sorten Nr. 2 und Nr. 3 stehen den Erzeugnissen der höchsten Sorte Nr. 1 an Qualität kaum nach, unterscheiden sich jedoch durch Verpackung, Aussehen und besondere Stärke. Bei den nachfolgenden Sorten der Tabakerzeugnisse nimmt die Stärke zu.

Die von der sowjetischen Tabakindustrie hergestellten Zigarren behaupten dank ihrem Aroma und ihrem Wohlgeschmack einen der ersten Plätze der Welt. Zur Herstellung von Zigarren werden auserlesene, in Gegenden mit den günstigsten klimatischen Verhältnissen angebaute Zigarrentobake verwendet. Besonders gezüchtete Deckblätter des Zigarrentobaks werden zur Einwicklung der Zigarren benützt. Neben einem milden, angenehmen Wohlgeschmack besitzen die sowjetischen Zigarren auch ein gutes Aroma.

Die sorgfältige Zusammenstellung der Tobake sowie die Sortierung der fertigen Erzeugnisse ermöglichen es der Unionsvereinigung „RAZNOEXPORT“, ihren Käufern den Marken entsprechende Zigarren von gleicher Färbung, gleichem Wohlgeschmack und Aroma in schönen farbigen Verpackungen zu je 1, 2, 5, 10 und 20 Stück pro Verpackungseinheit anzubieten.

In Übereinstimmung mit den bei der Kohtabakerzeugung fortschrittlichen Methoden werden in der UdSSR auch bei der Produktion von Tabakerzeugnissen die modernsten Maschinen und Einrichtungen verwendet.



VSESOJUZNOJE EXPORTNO-IMPORTNOJE OBJEDINENIJE

„RAZNOEXPORT“

EXPORTIERT:

Tabake des Orienttyps und Tabakerzeugnisse

Blättertabake

Suchumitabake, Jaltatabake von der Südküste der Krim, usbekische, kirgisische, kasachische und armenische Tabake, Sotschitabake des Küstentyps, georgische Tabake der Trockenzucht, abchasische Tabake des Küstentyps, Kubantabake, Maikoptabake, ukrainische Tabake u. a.

Erzeugnisse aus Tabak des Orienttyps

Papirossy bester Sorte Nr. 1, Nr. 2, Nr. 3 sowie der ersten und zweiten Sorte
Zigaretten bester Sorte Nr. 1, Nr. 2, Nr. 3 sowie der ersten und zweiten Sorte
Pfeifentabake der besten und der ersten Sorte
Rauchtabake der besten Sorte Nr. 1, Nr. 2, Nr. 3 sowie der ersten und zweiten Sorte

Zigarrentabake

Georgische und ukrainische Tabake sowie Tabake aus Brjansk, des Sumatra- und Havannatyps

Dunkle Blättertabake

Bakuny, Machorka

Tabakerzeugnisse:

aus Zigarettentabak
und dunklem Tabak

Zigarren höchster, erster und zweiter Sorte sowie Zigaretten,
Machorka-Rauchtabak

Baumaterialien

Zement, Glas, Kacheln, Gips, Quarzsand, Kreide

Kochsalz

Streichhölzer, Streichholzstäbchen

Rohstoffe tierischer Herkunft

Gedärme, Borsten, Roßhaar, Jakhaar, Dachshaar, Fehhaar

Schreibmaschinen

Rechenmaschinen

Nähmaschinen

Fahrräder

Feuerwehrausrüstung

Elektromaterialien

Hochspannungsisolatoren

Glühbirnen

Geschirr

aus Aluminium, Porzellan, Glas

Rechenschieber

Reißzeuge

Jagdflinten und Jagdausrüstung

Uhren

Armbanduhren, Taschenuhren, Stoppuhren, Pendeluhrn,
Weckeruhren

Ätherische Öle

Rosenöl, Korianderöl, Pfefferminzöl, Geraniumöl, Muskat-
Salbeiöl, Lavendelöl, Oleum Juniper Polycarpi, Kalmusöl

Hopfen

Arzneitechnische Rohstoffe

Lakritzenholz, Seifenwurzel, Baldrianwurzel, Eibischwurzel,
Kalmuswurzel, Bärlappsamen, Lindenblüte, Faulbeerbaumrinde,
Zitwersamen, Kümmelsamen, Ameiseneier, Spanische Fliegen,
Nieswurz, Agar-Agar, Sonnentau, Immortellen, Heidelbeeren
u. a.

Santonin

Sulfichton

Thermometer

Medizinische Instrumente

zahnärztliche, chirurgische, ophthalmologische usw.

Laboratoriumsgefäße

Röntgenapparate

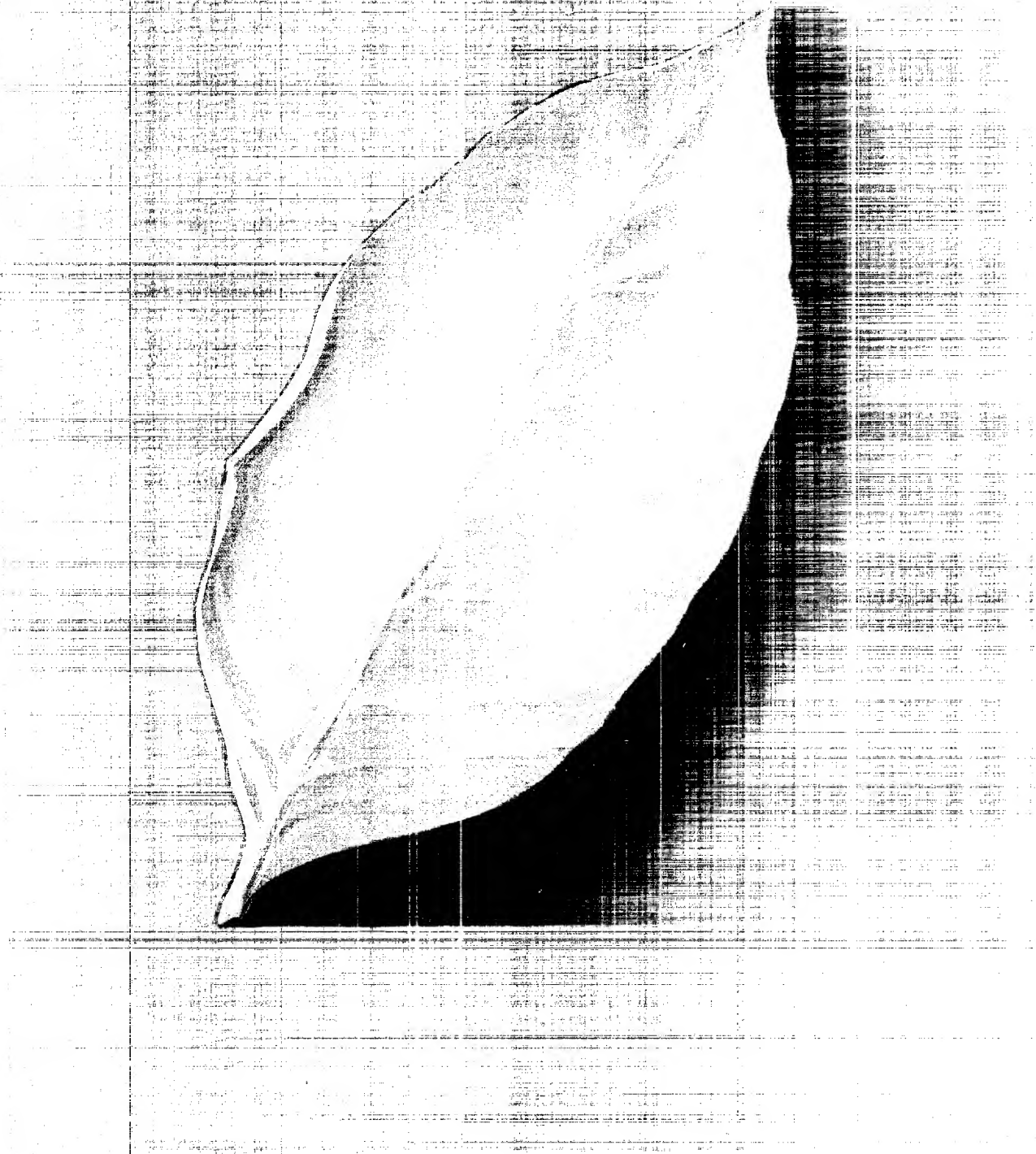
Handgewebte Teppiche

aus Buchara, Schirwan, Jomud, Kerki, Derbent usw.

Maschinengewebte Teppiche

Kunstgewerbliche Erzeugnisse

Papier-Maché aus Palech, Mstera, Fedoskino, Kapokoreschkowo-
Erzeugnisse, Silberwaren, Schnitzereien aus Mammut- und
Walroßbein, Holzwaren aus Sagorsk, Bogorodsk und Podolsk,
Huzulische Erzeugnisse, Handgehäkelte Spitzen, Steppstick-
waren.



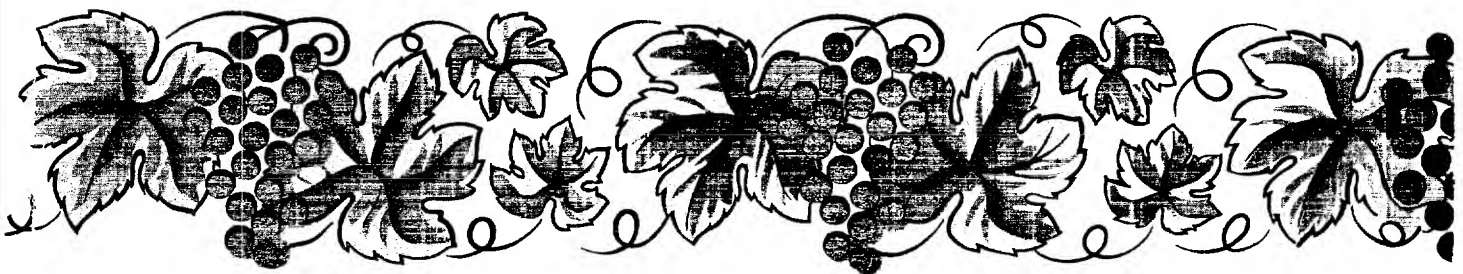
V/O „RAZNOEXPORT“

MOSKAU, Kaliajewskaja 5 · Tel. D 1-48-97

Telegraphenadresse: MOSKAU RAZNOEXPORT

RESTRICTED

Винное **СОВЕТСКОГО СОЮЗА**



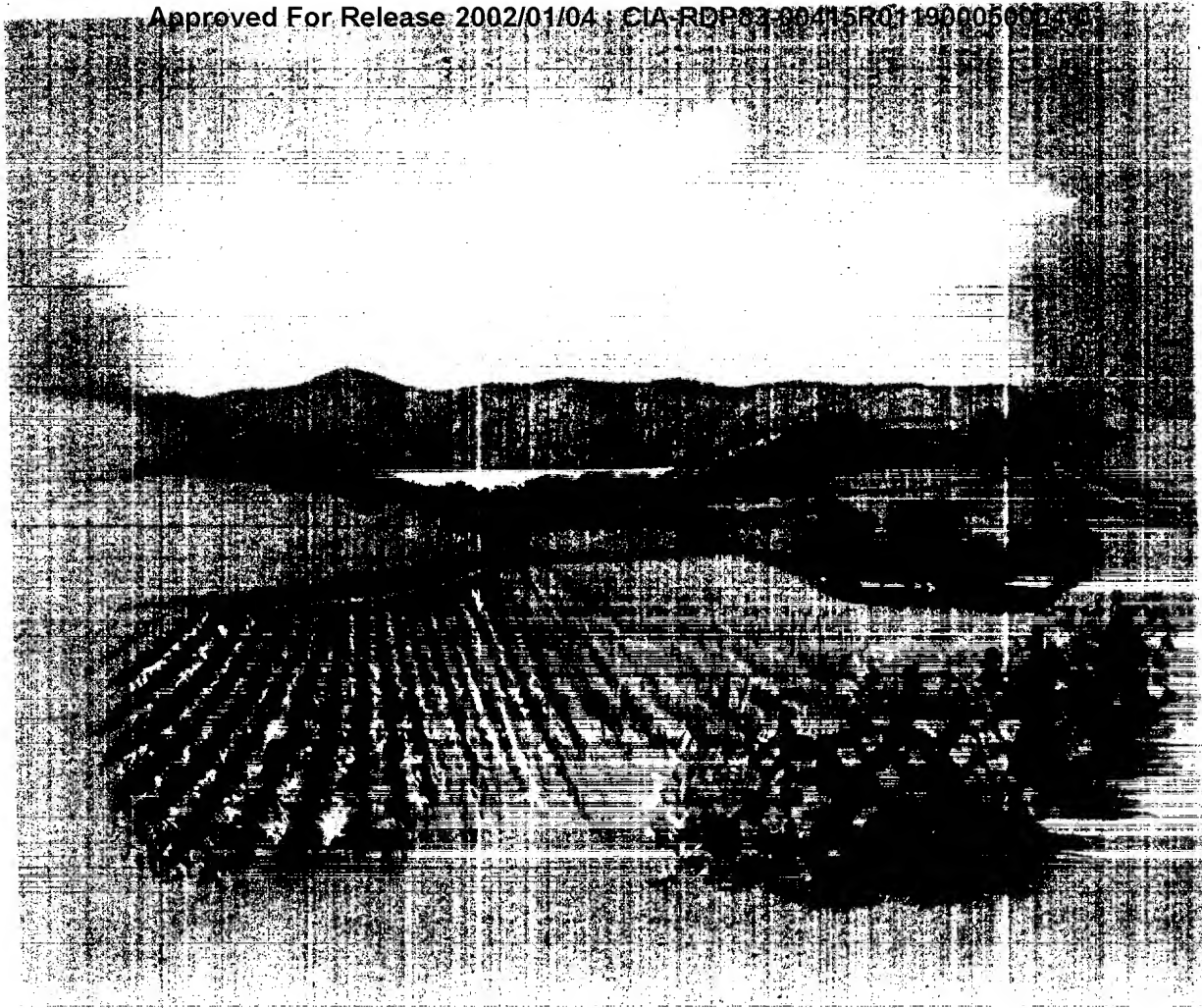




ВИНОДЕЛИЕ Советского Союза





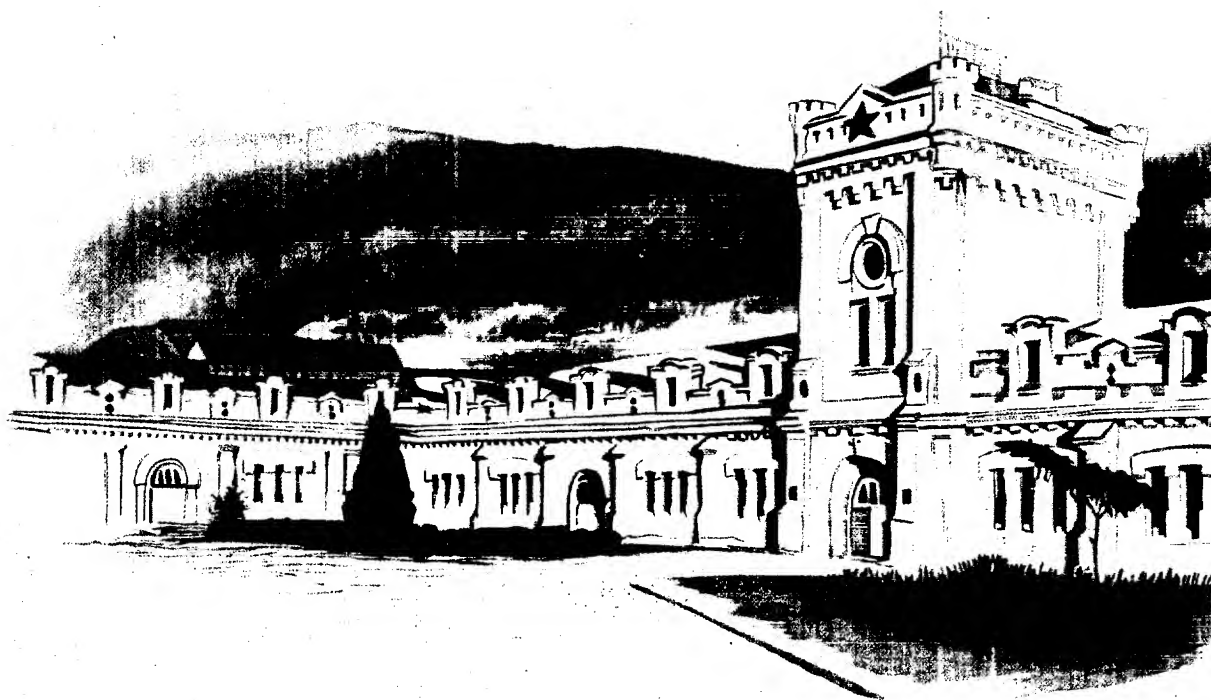


«**С**оветское шампанское» — гордость советского виноделия, его лучшее создание, — по своим отменным достоинствам находится в первом ряду самых чудесных шампанских вин.

«Советское шампанское» — пенистое, игристое, кристально прозрачное, натуральное виноградное вино пленительного вкуса и аромата, выпускается ежегодно миллионными тиражами и охотно раскупается потребителями.







Крепкие и сладкие десертные вина.

Непревзойденные белые, розовые и черные мускаты южного берега Крыма не имеют соперников и заслуженно считаются шедеврами советского виноделия.

Белый мускат «Ливадия» знаменит своим тончайшим букетом, в котором ясно проступает медовый аромат полевых трав горных лугов.

У розового муската — прелестный нежный запах казанлыкской розы.

Тонким благоуханием полевой ромашки веет от «Муската черного».

Высоко ценятся вина Узбекистана — «Алеатико», «Буаки» и отличный «Узбекистон».

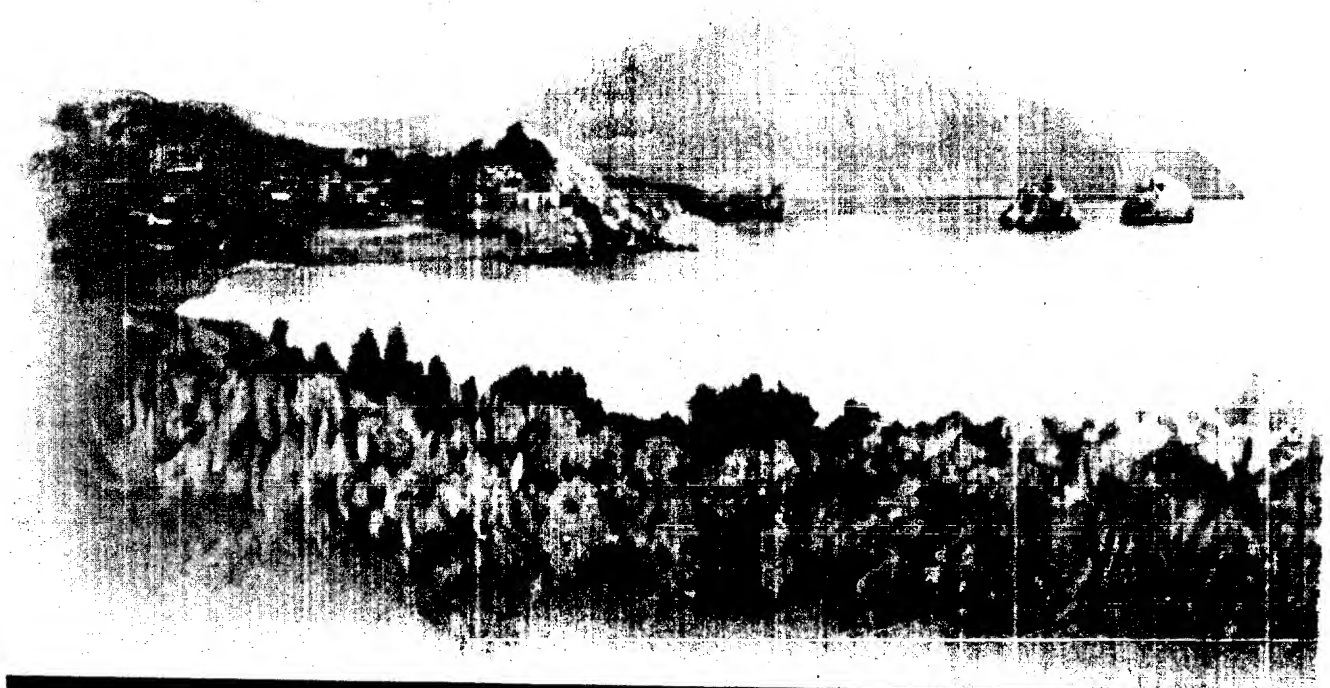






Из десертных крепких вин наиболее характерными являются портвейны «Массандра» и «Ливадия», белый портвейн «Алупка», белый портвейн Армении — «Айгешат», Грузии — «Саамо», Азербайджана — «Акетафа».





МАССАНДРА - КРЫМ







Натуральные столовые вина с нежным букетом и ароматом и приятным вкусом в умеренных количествах полезны для здоровья: они питательны, обладают многими целебными свойствами, улучшают обмен веществ, хорошо действуют на нервную систему.

Особенно хороши белые столовые вина с Северного Кавказа — «Абрау-рислинг», «Садиллы» (Азсовхозтрест, Азербайджан) и белые вина Кахетии (Восточная Грузия) — «Напареули», «Цинандали», «Мукузани».







Красные кахетинские столовые вина по своим замечательным качествам и тонкому букету заслужили мировую славу.



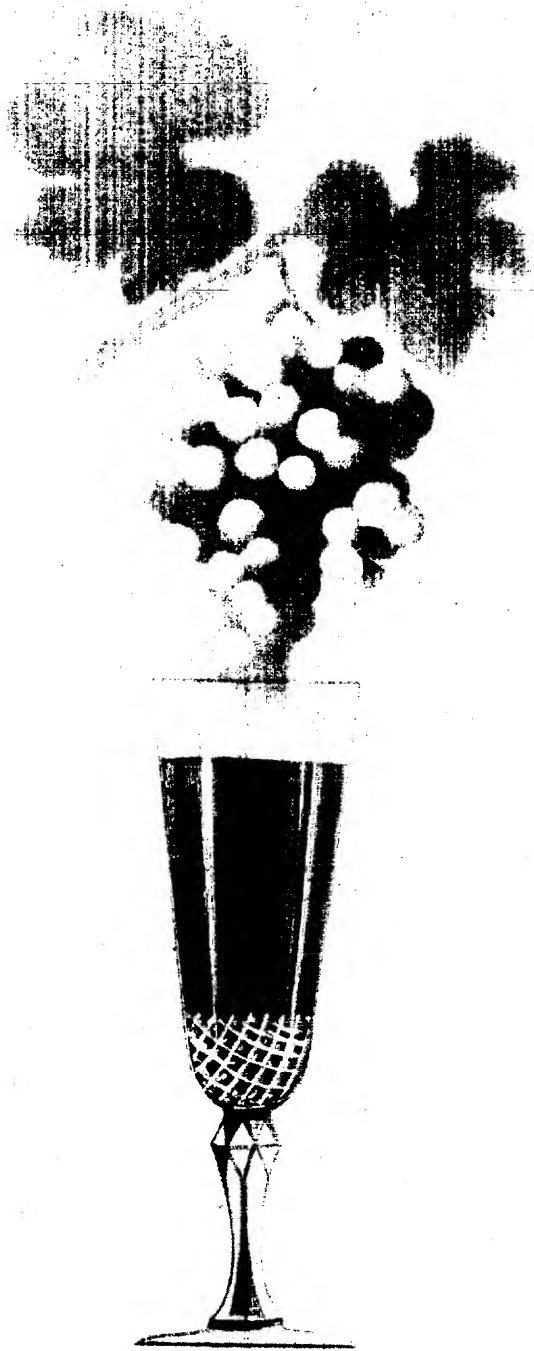




Виноделие Армении и Грузии издавна славится ординарными и марочными выдержанными коньяками.

За последние годы советские коньячные заводы умножили достоинства своей продукции, выпустив в продажу коньяки «Юбилейный» и «Армения» треста «Арарат» (Армения) и «КС», «ОС» и «Енисели» Самтреста Грузии.





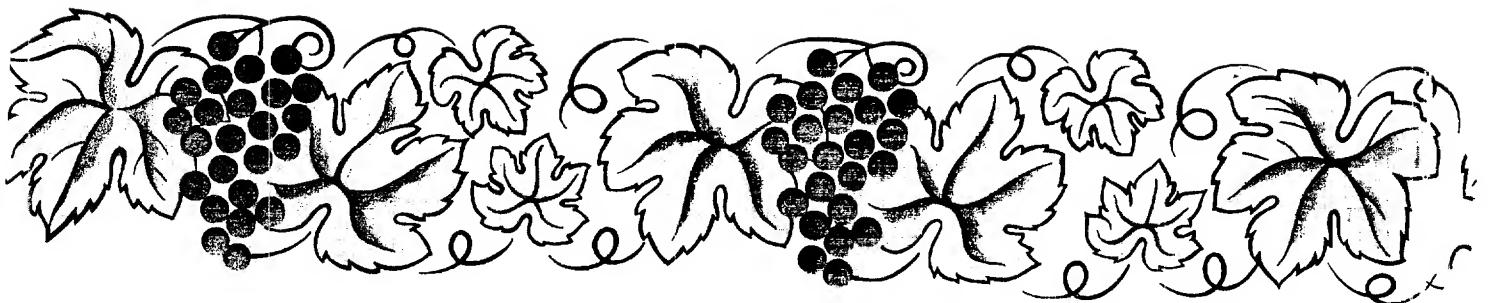
ХУДОЖНИКИ: Н.МАРТЫНОВ и П.ТОМАЗО

164° B62
7



SECRET

SECRET



Бесплатно

